2020年、お取り寄せルネサンスが起こった！ 名宿の美食、鰻、スイカ、冷菓、夏酒、そうめん……夏の美味を厳選！

Discover Japan

2020 September 9

2020年9月号（毎月6日発売）
8月6日発売／第2巻第8号／通巻16号

特集

この夏、毎日お取り寄せ。

これからは生産者に注目！ 向笠千恵子が薦める夏の美味

トップシェフ御用達の生産者とレシピを極秘公開！

日本酒、焼酎、ジン――夏酒のススメ

名店直伝！ 自宅で楽しむレモンサワー

缶詰博士が厳選する、アテにしたい缶詰

ソーメン二郎が教える究極のそうめん

福田里香選・夏の冷たいお菓子

スイカ、桃、ブドウ――フルーツ戦争

今年の夏は、お取り寄せが毎日を贅沢にしてくれる！

Discover JapanのECで全部買えます！
名旅館 一流ホテルの美味をお取り寄せ



角上楼「天然とらふぐてっさ」



田舎庵「鰻蒲焼き」



志摩観光ホテル「伊勢海老のクリームスープ」



日本橋錦豊琳「かりんとう」



となみ野農業協同組合「大門素麺」



Tofu & Botanical Kitchen LOIN「地釜とうふ」



岡山県「サマーエース」



泉屋物産店「鮎ピザセット」



高嶋酒造「白隠正宗 誉富士純米酒 夏限定」



猪鹿庵「シカ ロース肉」



三谷製糖「四季の華」



藤田アイス店「カップアイスおまかせ 10コセット」



橘倉酒蔵「こうじと井戸水だけの手づくりあま酒」



和牛専門店 焼肉ジャンボ白金「おうちで焼肉スペシャル」



尾鈴山蒸留所「OSUZU GIN」



田舎庵「鰻茶漬」



下鴨茶寮「料亭の卵かけ昆布」



江本農業「夏のアンテナスイカ」



由比缶詰所「小型缶４種のツナ缶12缶入」



山利「釜あげしらす 紙箱入り」



岡山県「シャインマスカット『晴王』」



西洋菓子 無花果「廣島バターケーキ」



神楽坂 石かわ×虎白「夏の厳選天ぷら盛り合わせ一式セット」



林本店「NEXT GENERATION SERIES TERA」



金田水産「杭打ち式牡蠣 むき身＋殻付きセット」



五色そうめん森川「手延べそうめん 五色の糸」



シンチェリータ「おまかせ６個セット」



大島農園「野菜セット」

Topics 01

New Open



MADE in 虎ノ門のジン⁉

オフィスビルが建ち並ぶ東京・虎ノ門に、ジンの蒸留所を併設した居酒屋＆バーがオープン。蒸留所で造られるのは、「COMMON」というクラフトジンで、ベースは東京の八丈島や新島でつくられた島焼酎と、奥多摩沢井の山合いから湧く軟水。蒸留を手掛けるのは、岐阜県郡上八幡にある「アルケミエ辰巳蒸留所」で基礎を学んだ一場鉄平氏だ。水やソーダで割るだけでなく、旬のハーブやスパイスを足して食中酒としてのジンを提案し、ジンベースの「虎ノ門レモンサワー」や「虎ノ門ハイボール」もおすすめ。さまざまなスタイルで東京ならではのジンを楽しんでみては。





1）右から「ジンモヒート」1078円、強炭酸の「ジンハイボール」880円、季節のフルーツを入れた「“ジンシャリ”レモンサワー」980円。2）フードは東京の島料理やエスニックの居酒屋料理がメインの約35種。3）店内中央にある蒸留所はガラス張りで、蒸留の様子を見ながら食事が楽しめる

Data

酒食堂 虎ノ門蒸留所

住所：東京都港区虎ノ門1-17-1 虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー 3F 虎ノ門横丁内
Tel：03-6205-7285　営業時間：11:00～15:00（L.O.14:30）、
17:00～23:00（L.O.フード22:00、ドリンク22:30）、日曜、祝日11:30～15:00（L.O.）、～22:00（L.O.フード21:00、ドリンク21:30）
定休日：なし　www.facebook.com/Toranomondistillery

日本の真ん中で新たなツーリズムを提案





右）自然に抱かれたような立地を生かし、建物の内側と外側の境界をなくした大胆な空間構成。手掛けたのは建築家の遠藤秀平氏。左）料理は、飛騨清見地方ならではの旬の郷土料理を伊賀焼の土楽窯をはじめとする器で供される

日本の人口重心であり、“日本のへそ”とも呼ばれる岐阜県。さらに飛騨高山、下呂温泉、郡上八幡といった観光名所を結ぶ真ん中、飛騨清見（ひだきよみ）・大原（おっぱら）に新たな旅の拠点として誕生するのが、8月11日プレオープンの「オーベルジュ玄珠」だ。料理は東京吉兆で修業し、フランス・バンコクの日本大使館で料理人を務めた早川直樹シェフの下、フランスの農村オーベルジュの和食版をイメージ。宿泊は通常プランに加え、1週間からのロングステイプラン、グルメのためのファスティングプログラムも用意し、日本ならではの自然の営みに向き合う、特別なステイを提案する。

Data

オーベルジュ 玄珠

2020年8月11日（火）プレオープン　住所:岐阜県高山市清見町大原801-5　Tel:059-237-3580（津カントリー倶楽部内）
客室数：15室　料金：1泊2食付2名1室2万500円～（税・サ別）　www.hidaoppara.com

Discover Japan

New Products





波佐見焼×クリエイター＝カレー皿

長崎の波佐見焼メーカー「中善」が、創業100年を機にオリジナルブランド「zen to（ゼント）」をスタート。ブランドディレクターには陶磁器デザイナー・阿部薫太郎氏が着任。初年度は、ホフディランの小宮山雄飛氏とフード編集者のツレヅレハナコ氏が監修したカレー皿を発表。今後発表される15名のクリエイターとの協働製品も注目だ。

Data

右／小宮山雄飛 監修 カレー皿「zen to Y・K」

価格：3080円　サイズ：W275×H50×D275㎜　材質：磁器

左／ツレヅレハナコ 監修 カレー皿「zen to turehana_b」

価格：3960円　サイズ：W265×H35×D265㎜
材質：磁器　問：中善　https://hi-zento.stores.jp

昆虫食の可能性を広げるブランデー



昆虫食の可能性を伝える「ANTCICADA」と「mitosaya薬草園蒸留所」が、蚕沙（サンシャ）（カイコの糞）を材料に使用した蒸留酒を共同開発し、販売を開始。桑の実であるマルベリーのブランデーと、桑の葉を蚕が食べた後の未消化物である蚕沙のスピリッツをブレンド。桑を通じて出合った自然物を掛け合わせた、かつてない蒸留酒が完成した。

Data

SANSHA - Mulberry and Silkworm droppings / Working with ANTCICADA

価格：2200円／100㎖、9680円／500㎖　使用素材：マルベリー、蚕沙、ライススピリッツ　販売場所：mitosaya薬草園蒸留所ウェブサイト、ANTCICADA店舗
問：mitosaya薬草園蒸留所　https://mitosaya.com

現代人に合わせた26㎝という機能美



日本人にとって欠かせない食の道具である箸。江戸時代から変わらない箸の寸法（22～24㎝）から、現代のライフスタイルに合わせて仕上げられたのが「STIIK（スティック）」だ。26㎝にデザインすることでグリップの安定感が増し、素材には熊本産の孟宗竹を使用し、竹特有のしなやかさと強度を兼備。現代人の食生活に合わせた“用の美”を体現した新スタンダードが完成した。

Data

STIIK（スティック）箸/2膳セット

価格：3300円
カラー：セラミックグレー、ミディアムグレー、チャコールグレー、ガリ（限定色）
サイズ：H260㎜
素材：天然竹
塗装：ウレタン樹脂塗装（食洗機使用可）
問：コズライフ
www.kozlife.com

　文＝編集部　text: Discover Japan

Discover Japan

New Fashion

夏ならではの麻をセットアップで



夏のおしゃれといえばリネン素材のアイテムは外せない。こちらのセットアップは、洗い晒しのクタっとした風合いと、サラッとした肌触りが、コーディネートに、「夏」ならではの楽しみを加えてくれる。ジャケットは、シンプルな3つボタンで、ショーツは、ゆとりのあるタック入り。気軽に着られるのも魅力的だ。

San Francisco

Size：S, M, L, XL　Material：Linen 100%
Color：Natural, Black　Price：ジャケット2万9700円、ショーツ1万9800円
問：ハリウッド ランチ マーケット　Tel：03-3463-5668

心にも身体にも優しい質のよいポロシャツ

世の中がせわしなくとも良質な服の魅力は不変だ。夏に重宝するポロシャツは、質にこだわりたいもの。コットン素材の風合いを生かした鹿の子ポロシャツは、大人にこそ着てほしい美しい一着。脇下にマチを付け、肩の可動域を広げたさりげないパターンなど、着用感も心地いい。

YAECA

Size：S, M, L
Material：Cotton100%
Color：Navy, White, Navy Stripe
Price：1万6500円
問：ヤエカ アパートメントストア
Tel：03-5708-5586





今秋デビューの日本ブランド

この秋からスタートする日本ブランドの「Kontor／コントール」。語源は、輪郭を意味するcontourということもあり、ゆとりを大事にした着心地が特徴で、直線的なシルエットが目を引く。バンドカラーのシャツは、レイヤードしたようなスクエアなポケットのデザインが新鮮だ。

Kontor

Size：1, 2, 3
Material：Cotton100%
Color：Beige, Black
Price：3万1900円
問：アンシングス
Tel：03-6447-0135

文＝菅野茂雄　写真＝伊藤大作　スタイリスト＝杉浦 優　text: Shigeo Kanno　photo: Daisaku Ito　Stylist: Yu Sugiura

Discover Japan

Topics 04

Exhibition

前代未聞のトリエンナーレ

移動が制限され物流は滞るというかつてない状況下で、現代アートの国際展「ヨコハマトリエンナーレ2020」が開幕した。アーティスティック・ディレクターのラクス・メディア・コレクティヴは「毒との共存」をキーワードのひとつに掲げる。世界中から参加する70組のアーティストは何を問う。



さとうりさ『本日も、からっぽのわたし　#1』2019
© Risa Sato, Courtesy of ZOU-NO-HANA TERRACE,Photo by 427FOTO

Data

ヨコハマトリエンナーレ2020
「AFTERGLOW―光の破片をつかまえる」

会期：～10月11日(日)
会場：横浜美術館、プロット48など
住所：神奈川県横浜市西区みなとみらい3-4-1、
神奈川県横浜市西区みなとみらい4-3-1
（みなとみらい21中央地区48街区）　開場時間：10:00～18:00　※10月2日（金）、10月3日（土）、10月8日（木）、10月9日（金）、10月10日（土）は～21:00、10月11日（日）は～20:00　休場日：木曜（8月13日、10月8日は開場）
料金：一般2000円、大学生1200円、高校生800円、中学生以下無料
※日時指定の予約制　www.yokohamatriennale.jp/2020





右）ニック・ケイヴ『回転する森』2016（2020年再制作）　©Nick Cave
ヨコハマトリエンナーレ2020展示風景　撮影：大塚敬太　写真提供：横浜トリエンナーレ組織委員会
左）エヴァ・ファブレガス『からみあい』2020　ヨコハマトリエンナーレ2020展示風景
撮影：大塚敬太　写真提供：横浜トリエンナーレ組織委員会

美術館建築自体が作品に





上）世田谷美術館 扇形展示室
下）世田谷美術館 廊下

コロナ禍で展示の中止・延期が相次ぐ中、世田谷美術館で企画されたのが「作品のない展示室」だ。展示作品を保護するため、普段は閉ざされている窓を開放し、窓枠は隣接する公園を切り取る額縁に、美術館の空間自体が作品のようだ。同美術館を設計した建築家の内井昭蔵の言葉とともに、生活の中の美を味わって。

Data

作品のない展示室

会期：～8月27日（木）　会場：世田谷美術館　住所：東京都世田谷区砧公園1-2
開館時間：10:00～18:00　休館日：月曜（8月10日は開館、翌日休）
料金：無料　Tel：03-3415-6011　www.setagayaartmuseum.or.jp

鎌倉→現代 最大規模のきもの展



重要文化財
小袖 黒綸子地波鴛鴦模様
（こそでくろりんずじなみおしどりもよう）
江戸時代・17世紀
東京国立博物館蔵

本誌4月号「いまあらためて知りたいニッポンの美」特集でも紹介した東京都国立博物館の「きもの KIMONO」展が、会期を延長し8月23日（日）まで開催中だ。同館が誇る世界最大規模のコレクションをはじめ、鎌倉時代から現代までの着物が約300件以上の資料で紹介される。ファッションとして人々の生活を彩った着物は、どのような変遷をたどってきたのか。工芸とのかかわりにも注目だ。

Data

特別展「きもの　KIMONO」

会期：～8月23日(日)※会期延長　会場：東京国立博物館 平成館
住所：東京都台東区上野公園13-9　開館時間：9:30～18:00（入館～17:30）
休館日：月曜　料金：一般1700円、大学生1200円、高校生900円
※オンラインでの事前予約制
Tel：03-5777-8600(ハローダイヤル)　https://kimonoten2020.exhibit.jp

Discover Japan

Discover Japan
9 2020 September
表紙写真＝上樂博之、馬場わかな、林 和也、深澤慎平、山平敦史、YUKO CHIBA
cover photo: Hiroyuki Jyoraku, Wakana Baba, Kazuya Hayashi, Shinpei Fukazawa, Atsushi Yamahira, YUKO CHIBA

※掲載されている価格は、特に表記がない場合、すべて2020年8月6日時点での税込価格です（軽減税率を含む）。
※宿泊料金は、基本的に1室1泊2名利用の場合の1名分を表記しています。
※掲載されているお取り寄せ商品の価格に送料は含まれません。また、商品の内容や価格は2020年7月時点のものであり、変更になる可能性があります。

連載●

隈研吾が暮らす神宮の杜

第十六回　高輪ゲートウェイ駅

JR東日本が運行する東京都心環状線・山手線の30番目の駅として今年3月14日、静かに始動した「高輪ゲートウェイ駅」。本来なら　年に開催されるはずだった東京オリンピック・パラリンピックをめがけての開業となったはずなのだが、世界的な新型コロナウイルス感染症の拡大を受けてオリンピック・パラリンピックの開幕は1年延期され、新駅のオープニングセレモニーもコロナ対応で見送られた。

やや寂しい開業となった高輪ゲートウェイ駅だが、停車する山手線や京浜東北線の車両からホームに降りると、広々とした大空間が待ち構えていて気分が高揚してくる。デザインアーキテクトとして携わった建築家の隈研吾氏は、「コンセプトは駅と街を一体にすることでした」と解説する。

品川駅から北上して高輪ゲートウェイ駅を越え、さらに北側に延びる周辺一帯では、　年度に第一期の完成を目指す品川開発プロジェクトが進行中だ。その開発計画で、都営浅草線の泉岳寺駅と高輪ゲートウェイ駅に挟まれた街区には大きな「駅前広場」が整備される計画で、広場の周りをオフィスや商業施設、高級ホテルなどが囲むという。広場付近にはさらに、山手線などの線路を越えて東京湾方面に向かう連絡通路も設けられる予定だ。つまり、高輪ゲートウェイ駅は開発プロジェクトで東西南北のエリアをつなぐ結節点となるわけだ。

隈氏は「駅自体が街の中心となり、いままで人が入れなかった東西南北に広がるそれぞれのエリアをつなぐ起点になればいいと考えました」と狙いを語る。「駅に商業施設があることは多いけど、街と駅がひとつになっているというケースはこれまで日本にも世界にもなかったと思います。それがこれからの駅づくりの在り方だと考えたわけです」

高輪ゲートウェイ駅の天井には白い「天幕」のような膜構造の大屋根が架かり、それを支える鉄骨と杉の集成材の梁によって屋根の形状は「折り紙」を広げたようでもあり、木製の格子と白い膜から差し込む太陽光の柔らかさは、障子を通して入り込む光のようだ。天幕の両側、つまり駅舎の東西方向はガラスの壁面となって口を開けている。この、とにかく「ヌケ」がいい開口部が駅舎にあるおかげで、山手線の内側と外側にあるビルや広場がつながっているように感じるのだ。

そして、この土地にもともとあったJRの車両基地の一部が残っており、それらが駅構内の空間と融合して、不思議な「未来感」をもたらしている。

一方で駅構内の壁面は、一枚おきに木の板を重ね合わせて張ることで凹凸をつける「大和張り（やまとばり）」という伝統技法を駆使した。そこに差し込む、障子を思い起こさせる光。まれに見る大空間なのだが、日本人に心地よさを感じさせる「和」の温かさを醸し出している。

「ここへ最初に来たときには、東京駅にも品川駅にも羽田空港にも近いこの場所に、よくこれだけの広大な敷地が残っていたもんだなと感動しました。海と陸をつなぐことができる場所であり、東京をよみがえらせる最後のチャンスかもしれない、とも思います」



ベンジャミン・リー
（フォトグラファー、アーティスト）

カナダ・トロントで育つ。英オックスフォード大学で心理学を学んだ後、1977年、ロンドンにスタジオを設立。企業の広告写真を手掛ける一方で、彫刻家ヘンリー・ムーア等の著名人の肖像を撮影し、アート作品として評価を高めた。'80、'84年に英国のデザイン賞「D&AD賞」を受賞。その後東京に拠点を移し、各界の著名人を撮り続けている。主な写真集に『Odyssey』、『創造の現場。』など

文=三河主門　写真=ベンジャミン・リー　企画・オーガナイザー=さかよりのりこ（L.STUDIO）
text: Shumon Mikawa　photo: BENJAMIN LEE　planning & organizer: Noriko Sakayori（L.STUDIO）



隈 研吾
くま・けんご

建築家。東京大学建築学科大学院修了後、1990年、隈研吾建築都市設計事務所を設立。20カ国を超す国々で建築を設計し、日本建築学会賞、フィンランドより国際木の建築賞、イタリアより国際石の建築賞ほか国内外で受賞多数。土地の環境、文化に溶け込む建築を目指し、ヒューマンスケールのやさしく、柔らかなデザインを提案している。主な著書に『点・線・面』、『ひとの住処』など

「高輪ゲートウェイ」の名は、一般公募によって決められた。山手線沿線の駅名にカタカナ表記が入るのは、この駅だけである点も新しい

高輪ゲートウェイ駅

住所：東京都港区港南2-1

サンキュー!

黒い787「36ぷらす3」を誌上で先行試乗!

10月15日、JR九州から新しい観光列車が運行を開始する。世界で36番目に大きな島、九州に3を足した39（サンキュー）列車「36ぷらす3」になんと史上初？　誌上で先行試乗!

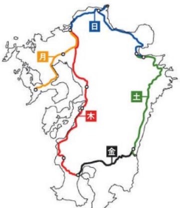
九州は色で旅する

連載第2回

黒

Black

「36ぷらす3」が走る5つのルートには色をテーマに7つのエピソードを搭載。九州を「色」でめぐる新しい旅がいま、はじまる。



10月、JR九州から新しい観光列車が運行開始!
www.jrkyushu-36plus3.jp





切子の黒はグレーと濃い黒、透明の3層で構成。高温のガラスに息を吹き込みながら色被せガラスを成形。カットしたときに、きれいな色が出るよう、厚みなどに細心の注意を払って吹く

文=鹿毛 望　写真=大塚紘雅　text: Nozomi Kage　photo: Hiromasa Otsuka



Black
1

美しい黒

幕末、島津家第28代・斉彬により、ヨーロッパへの輸出を目指してつくられた薩摩切子。一度絶えるが、100年の時を超え、島津興業により1985年に復元。華やかな色ガラスが人気を博す中、2015年に黒と白が対をなす思無邪シリーズが誕生。漆黒が新しい美を体現している。

島津興業 薩摩ガラス工芸

住所：鹿児島県鹿児島市吉野町9688-24
Tel：099-247-2111

今秋、運行がはじまるJR九州の新列車「36ぷらす3」。木曜から月曜までを赤、黒、緑、青、金と色分けし、5つのルートで新しい旅の提案をしてくれる。それぞれに7つ、計35のエピソードを乗せて九州を一周しながら、その魅力を「色」で再発見できる仕掛けだ。小誌では、色をテーマにした九州旅の連載を先月からスタート。第2回目となる今回は鹿児島中央駅から宮崎駅へ向かう九州南部を横断する「黒」のルートを紹介したい。

出発地である鹿児島は、錦江湾に桜島が浮かぶ、悠々とした風景が広がる。この地は、鎌倉時代から江戸時代にかけて　年の長きにわたり、島津家が治めてきた。特に武人として名高い戦国武将であった島津家第17代の義弘。そして日本の近代化を推し進めた28代の斉彬は名君として知られ、その偉業への敬意が、いまも鹿児島の人々の心に息づいている。

西欧の脅威から国を守ろうとした斉彬は「富国強兵」、「殖産興業」などの集成館事業を開始。そのひとつとして開発されたのが「薩摩切子」だった。島津家の伝統を受け継ぐ「薩摩ガラス工芸」の切子は、カットの美しさや色ガラスの華やかさはさることながら、「ぼかし」の技術が秀逸だ。



世を思い人を思い先人たちが遺した黒の強さ、柔らかさを知る

Black 2

黒は強い

「仙巌園」は1658年、島津家第19代・光久が構えた別邸。錦江湾を池に見立てた壮大なスケールの庭園だ。斉彬による大砲鋳造や造船など集成館事業を伝える「尚古集成館」も併設。イギリスと戦った大砲も展示され、日本初の工業地帯だった当時の革新的な姿をしのばせる。

仙巌園

住所：鹿児島県鹿児島市吉野町9700-1
Tel：099-247-1551



『島津義弘肖像』所蔵：尚古集成館



島津家と猫

1572年、木崎原の戦いで3000人の伊東軍に300人の兵で勝利するなど、武将として名高い義弘。慶長の役では瞳孔の開き具合で時間を知るため、猫を連れて行ったという。「猫神」では無事に帰った2匹を祀る



仙巌園内「猫神」近くで猫の絵馬（950円）を取り扱う

その薩摩ガラス工芸で、5年前に誕生した思無邪シリーズに、「黒」を見つけた。「ぼかしが出る黒を」と研究を重ね、薄いグレーのガラスに濃い黒のガラス、ふたつの色ガラスを重ねる技法「二色被せ」によって、水墨画を思わせる墨黒のぼかし表現を完成させた。黒いガラスは光を通さないためほかの色よりカットが難しく、熟練の職人の高い技術が求められる。「黒の作品をカットするときは、職人は気持ちが引き締まると言います。真っ黒だったガラスに繊細な模様が表れ、磨きが入るといっそう美しく、完成したときの喜びはほかの色よりも大きいものです」とは薩摩ガラス工芸の有馬仁史さん。シャープな黒のライン、淡い灰色、ぼかしの墨黒。彫る深さで色みが変わり、多様な黒が作品一つひとつに凝縮され、輝きを放っている。

島津家の別邸・仙巌園では「尚古集



薩摩藩が鋳造した大砲で、薩英戦争で使用。砲身に島津家の家紋・十文字が入り“十文字砲”と呼ばれる



成館」を訪ね、学芸員の山内勇輝さんに薩摩藩の強さの秘密をたずねた。「当時の平均身長が　cm前後の中、薩摩の武士は豚肉を食し、　cm以上の人がいるなど体格に恵まれました。さらに郷中教育で心身ともに鍛えられ、主君を守る気概ある兵士が揃っていた。そこに種子島に伝来した火縄銃や、斉彬公による大砲鋳造や造船技術が加わり、薩摩の強さは確固たるものに。薩英戦争では、集成館で造られた大砲でイギリス軍に大打撃を与え、世界を驚かせました。その強さは西欧の技術を積極的に学び、取り入れた斉彬公の柔軟な姿勢が支えていたのです」。

鉄砲や大砲など、島津をイメージさせる「黒」は、国を思い、人を思う、強い意志から生まれていた。

ほかにも至るところで黒を発見。「噴火で大変、というイメージをもたれがちな桜島ですが、水はけのよい火山灰や軽石は、桜島大根や小みかんなど、桜島ならではの農作物を育み、火山由来の温泉も湧き、ここにしかない豊かな恵みをもたらします」と桜島ビジターセンターの大村瑛さんは話す。

さらには鹿児島の大自然の中で育まれた「黒豚」はさっぱりとした脂身の甘みがたまらない。九州一甘いといわれる鹿児島の真っ黒で濃厚な味わいの醤油や、「黒麹」を使い独自の技術を守り続ける黒瀬杜氏が造る阿久根焼酎も堪能できる。

先人の思いや知恵、技術を受け継ぐ多彩な「黒」。黒の旅では伝統を守りながらも、時代を読み、新しいものを生み出そうとする、いまを生きる人々との出会いが多くあった。強さ、そして柔らかさがひとつとなり、新たな世界を切り開いていく人々の姿にすがすがしい刺激を受けるはずだ。



桜島の溶岩を削り出した溶岩プレート9350円。遠赤外線効果で外はカリッと、中はジューシーに焼き上げる。「道の駅 桜島」で販売



出水に黒い風景を発見!

出水麓武家屋敷群は、江戸時代、薩摩藩内に100以上つくられた地方支配の拠点（外城）。薩摩藩最大、約46haの日本有数の武家屋敷群だ。川石を高く積んだ石垣と武家門が続き、江戸の情緒をいまに残している



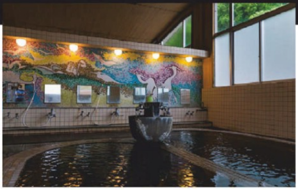
Black 3

大地の黒

毎日のように噴火し続ける桜島。1914年の大噴火・大正噴火では、わずか1日で軽石や火山灰が島に降り積もり、黒神集落では2mの高さに達した。噴火の記憶を後世に残そうと地元の人々により守られている「黒神埋没鳥居」は、鳥居が噴出物に埋まった姿が衝撃的。100年以上前の噴火の猛威をひと目で追体験できる。

黒神埋没鳥居

住所：鹿児島県鹿児島市黒神町647
取材協力：桜島ビジターセンター
住所：鹿児島県鹿児島市桜島横山町1722-29
Tel：099-293-2443



Black 4

黒い温泉

鹿児島・姶良郡湧水町の「つるまる温泉」は、高濃度の純重曹泉・モール泉で知られる。地下の泥炭層から湧く湯は、植物起源の有機物を含むため、驚くほど真っ黒! 草原のような爽やかな匂いで、湯当たりは柔らか。切り傷や皮膚病に効果があるといわれる。

つるまる温泉

住所：鹿児島県姶良郡湧水町鶴丸622-5
Tel：0995-75-2858



Black 5

黒は旨い

オーナーの沖田さんは30年前に「量ではなく質にこだわろう」と鹿児島在来のバークシャー純粋種・黒豚に注目。広大な敷地を自由に駆け回った黒豚のよく締まった肉質が自慢。大麦など低カロリーの飼料で育つため、純白の脂身はほんのり甘く、後味はさっぱり。塩焼きステーキランチ1800円をぜひ。



鼻が短く、あごがしゃくれているのが鹿児島在来種の特徴。8～9カ月かけて育てる

沖田黒豚牧場

牧場民宿レストラン「和 −のどか−」
住所：鹿児島県伊佐市大口田代1558-66
Tel：0995-28-2098 ※完全予約制



Black 6

黒で酔う



明治後期、鹿児島・笠沙町黒瀬の若者が、琉球から泡盛の技術をもち帰る。技を得た黒瀬の人々は黒瀬杜氏と呼ばれ九州の焼酎蔵で活躍。その継承者・黒瀬安光氏から2代目杜氏・弓場裕が受け継ぐ「鹿児島酒造」は伝統を守りながらも挑戦を続けている。

黄金千貫を焼き芋にして、香りと甘みを引き出した。「やきいも黒瀬」1.8ℓ 2510円

鹿児島酒造

住所：鹿児島県阿久根市栄町130
Tel：0996-72-0585



Black 7

黒は甘い

九州の中でも特に甘いといわれるのが鹿児島の醤油。ザラメやシロップを加えて甘みとコク、とろみを生み、色も濃い黒に。「鹿児島は辛口の焼酎×甘辛の料理が好まれてきました。だから醤油も甘くなったのではないのでしょうか」と3代目の吉永広記さん。

吉永醸造店

住所：鹿児島県鹿児島市西田2-2-3
Tel：099-254-2663

Train Data

名称：36ぷらす3　**車両数**：6両編成　**席数**：105席（全席グリーン）　**施設**：ビュッフェ、マルチカーなど　**商品概要**：食事付きの「ランチプラン」ときっぷのみで気軽に乗れる「グリーン席プラン」の2種類。金曜ランチプランは大人1名1万2000円～（詳細は→www.jrkyushu-36plus3.jp/guidance/）

Rail Data

◎**木曜**／博多▶熊本▶鹿児島中央　◎**金曜**／鹿児島中央▶宮崎
◎**土曜**／宮崎空港・宮崎▶大分・別府　◎**日曜**／大分・別府▶小倉▶博多
◎**月曜**／博多▶佐賀▶長崎▶佐賀▶博多

18+

WHAT IS AVAXHOME?

Black Column

隣の黒木さん



宮崎県民の苗字で1番多いとされる“黒木”さん。学校では1学年に4～5人は「黒木さん」が当たり前、病院で「黒木さん」と呼ばれると何人も立ち上がる、「黒木さん」同士で名刺交換……。“黒木さんあるある”を教えてくれたのは地鶏料理「粋仙」の若き2代目・黒木伸行さん。2年前に父から会社を受け継ぎ、JR宮崎駅前にモダンな内装の新店舗をオープン。さらに昼はスパイスカレー、夜は焼き鳥と熟成魚という新業態の店を開き、デザイン事務所も立ち上げた。快進撃の原動力を尋ねると、「新しい宮崎を発信して、宮崎に人を呼びたいから!」と黒木さん。宮崎の新たな楽しみ方を模索するなど、黒木さんの熱い思いは多くの人を巻き込んでいる。宮崎に行けば黒木さんはすぐ隣に! 黒木さんから目が離せない!

取材協力:粋仙　**住所:**宮崎県宮崎市広島2-11-3　**Tel:**0985-23-1588

「『粋仙』で朝引きの地鶏と宮崎の焼酎やビールを楽しんで」と黒木さん

◎**食べる**①「フランス厨房 旬彩」は、シェフの熟練の技と知識を駆使し、この店でしか味わえないオリジナルフレンチで多くの人を魅了。鹿児島で採れた旬の野菜をふんだんに使った料理は、列車内のランチで楽しめる。◎**食べる**②昭和8年創業の老舗割烹料理店「割烹 山映」。料理、酒、サービスの3つとも「ヱー（良い）」という信念が店名「山映（サンヱー）」の由来。真心を込めてつくられたおばんざいの数々は、鹿児島の風土を感じる逸品ばかり。◎**買う**①元中学校の職員室を改装したカフェ「たか森カフェ」。学校農園で収穫した季節の野菜を使ったパスタやピザ、森の恵みであるジビエ料理を味わえる。大隅大川原駅に出張出店し、沿線でつくられた商品を販売するので、ぜひチェックしたい。◎**買う**②「ふくどめ小牧場」は、国内ではここだけの2品種「サドルバック」、「幸福豚」の豚を育てる。ドイツの伝統的なレシピでつくるハムなどを列車内のビュッフェで満喫して。◎**体験する**長期熟成の玄米黒酢で有名な福山黒酢の「桷志田（かくいだ）」。車内では黒酢の飲み比べができる。桜島を背景にずらりとかめ壺が並ぶ野外醸造場の風景は、ぜひ列車を降りて立ち寄り眺めたい。



フランス厨房 旬彩



割烹 山映



たか森カフェ



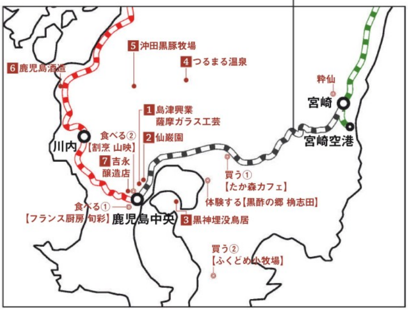
ふくどめ小牧場



黒酢の郷 桷志田

実際に黒のルートに乗ってみよう!

鹿児島中央駅から宮崎駅へ向かう、九州の南部を横断するルートだ。南国の情緒を満喫したい。



Data

フランス厨房 旬彩
住所:鹿児島県鹿児島市武1-6-26
Tel:099-296-7288

割烹 山映
住所:鹿児島県鹿児島市城山町2-18
Tel:099-222-8300
http://satsuma-sanei.com

たか森カフェ
住所:鹿児島県曽於市財部町北俣5410-1
Tel:0986-28-6120
https://takamori.cafe

ふくどめ小牧場
住所:鹿児島県鹿屋市獅子目町81-1
Tel:0994-48-2324
https://fukudomesmallfarm.com

黒酢の郷 桷志田
住所:鹿児島県霧島市福山町福山大田311-2
Tel:0995-55-3231
www.kakuida.com



「36ぷらす3」とは?

九州の魅力がぎゅっーと詰まったD&S列車。テーマカラーが異なる5つのルートに九州を楽しむ35のエピソードを詰め込んで乗客を迎えてくれる

Design＆illustration by Eiji Mitooka ＋ Don Design Associates

今月の Discover Japan Lab.

自宅にも、ギフトにも。夏のいいもの揃ってます。

先月から展開中のクラフトビールたちが大好評につき継続販売決定！　加えて、夏真っ盛りのいまにぴったりなそうめん、そして職人の手仕事による清涼感あふれるクラフトが入荷しました。夏のいいものを見つけに、ぜひお越しください。

クラフトビールの革新地より、自慢の3本

横浜ベイブルーイング

神奈川・横浜

「横浜をクラフトビアシティへ」と提唱し、クラフトビールを普及させるためのイベントにも熱心な、日本のブリューパブの先駆け的店舗。横浜埠頭で開催される「JAPAN BREWERS CUP」の主催者でもある。最高のピルスナーをつくることを重視しており、「ベイピルスナー」は、2014年、本場チェコのビアコンペでアジア初となる金賞を受賞。まさにクラフトビールの革新地である。タンクのすぐ近くで味わう出来たてビールは格別。ぜひ店頭も訪れてみてほしい。



パワーボムIPA

価格：550円（330㎖）
原材料：麦芽、ホップ
アルコール度：6.5%

プロレス界の伝説的な技が名の由来。米国産5種のホップの強烈な苦みと柑橘香が特徴



ベイヴァイス

価格：510円（330㎖）
原材料：麦芽（大麦麦芽・小麦麦芽）、ホップ
アルコール度：5.0%

バナナのような香りが魅力の白ビール。JBC2017小麦ビール部門優勝



ベイピルスナー

価格：510円（330㎖）
原材料：麦芽、ホップ
アルコール度：5.0%

チェコ産のフロアモルティング麦芽、最高級ザーツホップのみを使用したフラッグシップな一本



Discover Japan Lab.とは?

生まれ変わった渋谷PARCO1階に小誌『Discover Japan』の直営店がオープン！特集や企画と連動したアイテムが並び、実際に触れられるリアルメディアとして日本全国の"本当にいいもの"を発信します！

data
住所：東京都渋谷区宇田川町15-1 渋谷PARCO1F
Tel：03-3464-5111
営業時間：10:00～21:00
定休日：不定休

ECはじめました！

うつわ祥見コラボ企画をはじめ、服飾小物、日本茶、マスクなどを随時展開中。ぜひチェックを！ https://discoverjapanmag.myshopify.com

各地のテロワールを味比べして楽しもう！

そうめんアラカルト

全国各地

奈良時代に起源をもつ、そうめん。ニッポンには数々の特産地が存在し、各地域で伝統食として現在も息づいている（P50参照）。今回店頭では、個性豊かなご当地そうめんをピックアップ。複数買いし味を比べてみるとより楽しい。各地のそうめんセットもECにて販売予定！



坂利製麺所
坂利の手延素麺

価格：442円（250g）
原材料：小麦粉、食塩、ゴマ油

奈良・吉野の地で、国産小麦粉を使用し、手延べ製法によってつくられる。国産小麦粉の旨み、手延べのコシを存分に楽しんでほしい



本村製麺工場
島原のおそうめん 旭

価格：594円（50g×5束入）　**原材料**：小麦粉、食塩、食用植物油

長崎・島原半島で3代続く製麺所。2005年より地元農家とともに小麦栽培に取り組み、その小麦粉を使用。水、塩、油もすべて島原産だ



三輪山本 細延べ技法の そうめん 白龍

価格：432円（50g×2）
原材料：小麦粉、食塩、食用植物油、加工でんぷん

そうめん発祥の地ともいわれる奈良・三輪にて300年の歴史をもつ老舗。白龍は、直径約0.6㎜、ゆで時間60秒。細さ、コシ、のど越しに感動



真砂喜之助製麺所
手延べそうめん細口

価格：972円（500g）
原材料：小麦粉、食塩、ゴマ油

瀬戸内・小豆島で100年の歴史をもつ製麺所。昔ながらの手延べ製法をもとにつくられる。島特産であるゴマ油が使われるのも特徴のひとつ





100年以上もつ一生物のうちわ

栗川商店

熊本・鹿本来民

稀少な「渋うちわ」を製造販売する明治22年創業の老舗。来民は、大正末期から昭和10年頃にかけて1年に500万本ものうちわが生産される一大産地だったが、現在うちわづくりを手掛けるのは栗川商店のみとなった。和紙に塗られる柿の渋には優れた防虫効果があり、毎年8月に採った青柿をつぶして寝かせ、3年から5年発酵・熟成させせつくられる。来民渋うちわは100年もつともいわれ、長寿を誇り虫が付かないことから、縁起物として重宝されていたそう。軽くて手に馴染み、使うほど味わいを増す、まさに一生物のうちわだ。



仏扇渋うちわ 伊勢型

価格：各1320円
サイズ：W150×H310㎜（持ち手145㎜）
材質：和紙（柿渋で仕上げ）





back

おりんの音色の風鈴に癒される

山口久乗

富山・高岡

りん風りん響　光彩

価格：8250円
サイズ：本体／約φ47×H25㎜、全体／約H260㎜
材質：おりん／銅合金、短冊／ワーロン紙

寺院の屋根の四隅に吊り下がる風鐸は、邪気をはらうとされている。これを平安貴族が魔よけとして軒先に吊るしたのが風鈴のルーツといわれる。こちらは鋳物や銅器の全国有数の産地である富山・高岡にて、明治40年創業の仏具メーカーが生み出した風鈴。人間が心地よいと感じる「1/f のゆらぎ」の波長（波の音やろうそくの炎のゆれもそれだ）を放ち、癒し効果や心を整える効果がある。短冊には水に強いワーロン紙を使用。すがすがしく響くおりんの音色が心身を浄化してくれる。

※掲載商品はDiscover Japan Lab.にて取扱予定。表示は店頭販売価格（税込）です。品切れ・内容が変更になる場合もありますのでご了承ください。









特集

この夏、毎日お取り寄せ。

Disocover Japanの
ECで全部買えます!

名旅館
一流ホテルの
美味を
お取り寄せ

P81をチェック!









文=編集部
写真=上樂博之、林 和也、深澤慎平、山平敦史、YUKO CHIBA
text: Discover Japan
photo: Hiroyuki Jyoraku, Kazuya Hayashi, Shinpei Fukazawa, Atsushi Yamahira, YUKO CHIBA





いま「お取り寄せ」が進化しています。
コロナ禍を経て、ユーザーが増えただけでなく、
従来は現地でしか購入できなかった美食が
オンラインで気軽に購入できる時代がやってきました。
いまやお取り寄せは「特別」から「身近」な行為・文化になりつつあります。
さらに、新しいイメージも生まれている模様。
お取り寄せは、消費者と、つくり手・地域間の距離をグッと近づけ、
つくり手・地域への支援や応援という文脈が芽生えてきました。
今年の夏は、花開いてきたニッポンのお取り寄せカルチャーを存分に楽しめる
まさに絶好のタイミングなのです。
おひとりさまの贅沢として。家族や仲間と楽しむ夏のひとときのお供に。
大切な人へのギフトとして……
今号は、お取り寄せを通して夏を満喫するヒント満載でお届けします。











掲載商品の価格に送料は含まれません。また、商品の内容や価格は2020年7月時点のものであり、変更になる可能性があります。

ルネサンスが起こった!



教えてくれた人
「おとりよせネット」プロデューサー 伊藤 梢さん

2003年設立した、年間利用者数620万人を誇る日本最大級のお取り寄せ情報ポータルサイト「おとりよせネット」のプロデューサー。「掲載商品数は約5300。3万4000人ほどの第三者モニターの方々の試食レビューが最も支持と信用を得ています」

これってなんの数字?

769%↗

全国に緊急事態宣言が出た直後の4月19日～5月10日にあたる「おとりよせネット」への昨年同期比のアクセス数。驚きの増加率! コロナ禍がニーズを喚起したことがわかる。「『おとりよせ　グルメ』と検索し訪れた人々が多かった」

コロナ禍でお取り寄せが増え、そして「変わった」

旅行、外食、イベント、ファッション――。多くの業界を厳しい状況へと追いやっている新型コロナウイルス。そんな中、これまでにないほどの勢いで取引を増やし、活況に沸いているのが「お取り寄せグルメ」市場だ。

登録商品数　　超と、日本最大級のお取り寄せ情報サイト「おとりよせネット」によると、コロナ禍で日本全国ステイホームが余儀なくされたこの春、同サイトへのアクセス数が昨年同期比で　　　も増加した。

在宅時間が増え、巣ごもり消費へと多くの人が軸足を移したこと。そして全国の美味しいものが「人と接触しないで買える」、「自宅で気軽に食べられる」というお取り寄せの利便性が、あらためて支持されたと予想される。

「加えて『お取り寄せ　グルメ』などの検索ワードで私たちのサイトに訪れて、そのバラエティの豊富さから、お取り寄せユーザーにはじめてなられた方も多かったようです」と『おとりよせネット』のプロデューサー、伊藤梢さんは言う。

「ユーザーが増えただけでなく、コロナ前と後で、お取り寄せの用途やイメージが変わりつつある。ユーザー動向とアンケートからそれが見えます」

変化のひとつは、お取り寄せが「より普段使いの消費」に変わった点だ。

コロナ前はケーキなどの洋菓子が圧倒的に人気。特に新年度でお祝い時期と重なる春はスイーツギフトの売上が伸びたが「今春は違った」という。

「スイーツよりも、おかずやお総菜などのほうがアクセスの伸び率が高かった。アンケートによると自粛期間中に購入が増えたのは『長期保存できるもの（51　）』、『簡単調理（46　）』、『解凍するだけのもの（29　）』という声が多かったんです。買い物ができない上、3食を自宅でとる人が増え、〝手間なく美味しく食べられるもの〟が好まれた結果でしょうね」

ふたつ目の変化は、さらに「Withコロナ」ならでは、といえそうだ。

「お取り寄せで『生産者やお店を支援したい　』という、応援消費です」

お取り寄せを通して応援、支援を互いにし合う

コロナ禍で農業従事者や食品加工業者、またはレストランが打撃を受け、フードロスや閉店のリスクを被っているニュースが世間を賑わせた。それを受けて「お取り寄せでバックアップを」

文=箱田高樹　text: Koki Hakoda

かつてペストはルネサンスの呼び水になった。いま時代は修正反復する ——

2020年、お取り寄せ

Withコロナで経済活動が停滞する中、伸びているのが「お取り寄せ」。しかも新たな文化や感情を育む機会になっている模様。そう、まるでペストがルネサンスを花開かせたように——。お取り寄せの新潮流を、「おとりよせネット」伊藤プロデューサーに聞きました。

こちらは5月の「おとりよせネット」への新規登録ショップ増加率（昨年同月比）。コロナ禍で売上に深刻な影響が出た飲食店やメーカー等が足早にECサイトを立ち上げた。業界最大手の集客力を期待し、参加に至ったケースが増えた模様

576%

※2020年4〜5月、「おとりよせネット」調べ

というモチベーションで利用するユーザーが多く見られるようになったのだ。

「特に『よくお世話になっているあのお店の味を』、『旅行するたびに立ち寄るあのメニューを』と商品選びをされている声が多く聞こえました。ふるさと納税と似た心持ちでご利用される方が増えて、いまも増えています」

5月は前年比で　　も新規出店率がアップ。コロナ禍を機にお取り寄せに乗り出した店が増えたことも、この状況を後押ししていそうだ。

そして最後の変化は「消費者とつくり手の距離」をぐっと近づけたことだ。

「以前から流れはありましたが、コロナ禍以降、『自分たちの商品を美味しく食べる方法』、『アレンジレシピ』を惜しげもなくオープンにするショップが増えましたよね。ユーザーの方々はそうしたコンテンツを受け取ることで、おうち時間をさらに豊かにした。また、そうしたショップの心意気に共感し『また応援したい　』とリピートした。そんなすてきな循環が生まれつつあり、定着していきそうです」

つくり手も買い手もお取り寄せを通し互いの気持ちを伝え合う。流通を通した新しいコミュニケーションのかたちが育まれつつある。お取り寄せの変化は、文明の進化の兆候かもしれない。

2020年、変わってきたお取り寄せ事情

①「特別」から「身近」な行為・文化になった

②支援や応援という文脈が生まれた

③消費者⇔つくり手・地域の距離を縮めた

食通で知られるクリエイターやジャーナリストの方々が注目するお取り寄せとは？　シチュエーションと美味しさの理由を交えながら、この夏おすすめのお取り寄せ商品をご紹介。



食通を魅了する極上の逸品を味わう！

寺門ジモン（てらかど・じもん）さん

兵庫県出身。お笑いトリオ「ダチョウ倶楽部」のメンバー。肉好きの美食家として知られ、テレビ等で活躍するほか、2012年に松阪市ブランド大使に就任。自然を愛するネイチャージモンとしても活動中。著書『常連めし！奇跡の裏メニュー』（太田出版）など

自分へのご褒美

和牛専門店 焼肉ジャンボ白金「おうちで焼肉スペシャル（2人前）」

所 東京都 量 600g 量 黒毛和牛 賞 到着日当日限り 価 3万円 問 焼肉ジャンボ白金 TEL 03-5795-4129 注 ウェブ https://kuroge-wagyu.com/js

肉の部位に合わせて切り方を変えて提供する人気焼肉店の宅配セット。最高品質の黒毛和牛を秘伝ダレで味わえる。お店で人気のサーロインの野原焼き付き

東京でタレ焼肉と言ったらここ！　タレはまねのできないプロの味。それに合わせることでより美味しくなるお肉、カットがすごいです！



僕が日本一と思っている鶏の水炊きセット。特にスープが濃厚で美味しい。鶏肉も味わい深く、ポン酢やお野菜もひと仕事違います！



自分へのご褒美

鳥彌三「鳥彌三自慢の鶏の水炊きセット（3人前）」

所 京都府 量 スープ900mℓ×2、ポン酢170mℓ×2 原 鶏肉、うずら卵、国産鶏肉ガラ、醤油、みりんほか 賞 到着日当日限り 価 2万7000円 問 鳥彌三 TEL 075-351-0555 注 Tel

鶏ガラを3日間かけて炊くコクのある白濁スープが名物。鶏肉を加えたスープを塩で味つけして味わい、鶏肉と野菜、湯葉の具はポン酢とネギで別々に楽しむ

文=室田美々　写真=山平敦史　text: Mimi Murota　photo: Atsushi Yamahira

夏はコレ！

比良山荘
「猪のじゅん菜鍋（2～3人前）」



山の幸がたくさん入ってじゅん菜が何ともいえないアクセントに！ あー山って自然って美味しい、ありがとうと叫びたくなるお味！

所 滋賀県 量 300g（猪肉） 原 猪肉（国産）、じゅん菜、白ずいき、わらび、破竹ほか 賞 到着日を含め2日 価 1万5000円 問 比良山荘 TEL 077-599-2058 注 ウェブ http://hirasansou.com ※今年の販売は終了、次回は2021年5月末に登場

マタギが仕留めた野生の猪肉とじゅん菜、山の幸をたっぷりと味わえる初夏の鍋セット。ユズの香りも爽やか。シメは残った出汁で卵丼にするのもおすすめ



本場アメリカの、ナチュラルなお母さんの素朴でリッチなパンケーキミックス。セットのメープルシロップをかければもう天国！

あの人に贈りたい

パンケーキハウス アポック
「パンケーキセット」

所 東京都 量 バターミルク287g×2袋、デニスパンクスメープルシロップ237㎖ 原 小麦粉、有機パームオイル、ホエイパウダー（乳製品）、メープルシュガーほか 賞 6カ月 価 4360円 問 アポック TEL 03-3498-2613 注 ウェブ www.sasser.ac/apoc/index.html

保存料、香料を一切使わず、自宅でもふんわりと美味しく焼ける黄金配合レシピのパンケーキミックスのバターミルクとメープルシロップのセット

レトルトカレーの最高峰。チキンカレーを食べたらびっくりしますよ、お肉の大きさに！ 僕は非常食用にいつも自宅に置いています。



夏はコレ！

パレスホテル東京
「地鶏チキンカレー／黒豚ポークカレー／和牛ビーフカレーセット」

所 東京都 量 各450g（2人前） 原 小麦、乳、豚肉、牛肉、鶏肉、リンゴほか 賞 製造日より18カ月（黒豚ポークカレーは12カ月） 価 7128円 問 パレスホテル東京 TEL 03-3211-5315 注 Tel、ウェブ www.palacehoteltokyo.com/shop

カレー専門店として人気を集めたアイビーハウス伝統の味を継承。8種類のスパイスが利いた地鶏チキンカレーなど芳醇な味わいを堪能できる

あの人に贈りたい

道頓堀 今井
「きつねうどんと冷やしきつね（5人前）」

所 大阪府 量 2020g（麺750g） 原 小麦粉、食塩、うるめ節ほか（きつねうどん）／小麦粉、純米酢、醤油、宗田鰹節ほか（冷やしきつね） 賞 発送日を含めて5日間 価 5616円 問 道頓堀 今井 TEL 06-6575-0320 FAX 06-6575-0318 注 Tel、Fax、ウェブ www.d-imai.co.jp

じっくりと炊き上げた肉厚のきつね揚げともちもちとした大阪うどんが人気のきつねうどんと、生麺ならではのコシが伝わる冷やしきつねのふたつの味を楽しめる逸品

昆布をどれだけ使ったらこんなに美味しい出汁が出るんだと感心します！ 夏は冷やしも最高。両方食べられる奇跡のセット！



所 所在地 量 内容量 原 原材料 賞 賞味期限 価 価格 問 問合せ TEL 電話番号 FAX ファックス 注 注文方法

素材の旨みが伝わる名店の味が集結!



取り寄せの一番の魅力は「待つ」という行為。待っている間に膨らむ思いは感情移入となり、それが美味しさの素になると思っています。

小山薫堂(こやま・くんどう)さん

1964年、熊本県生まれ。放送作家、脚本家。テレビ番組の構成に携わり『料理の鉄人』、『トリセツ』では国際エミー賞入賞。脚本を担当した映画『おくりびと』では第81回米アカデミー賞外国語映画賞受賞。地域・企業のアドバイザーなど幅広く活躍、くまモンの生みの親でもある



海老がぷりッと美味

鍋を用意するだけで素材の美味しさが伝わる、揚げたて天ぷらが完成!





自分へのご褒美

神楽坂 石かわ×虎白「夏の厳選天ぷら盛り合わせ一式セット(2人前)」

所 東京都 量 天ダネ約1kg 原 海老、キス、ホタテ、ウニ、アスパラガスほか 賞 到着日より冷蔵で2日 価 2万7000円 問 神楽坂 石かわ、虎白 TEL 050-3138-5225(神楽坂 石かわ、虎白) 注 Tel、ウェブ https://ittatsumitorado.jp



下ごしらえされた約17品の食材、油、卵水と天ぷら粉、天つゆなどの材料がすべて揃い、名店の味を自宅で気軽に楽しめる。「指示書に従って揚げるだけで誰でも天ぷら名人になれる夢のキット。おもてなしにも活躍します」



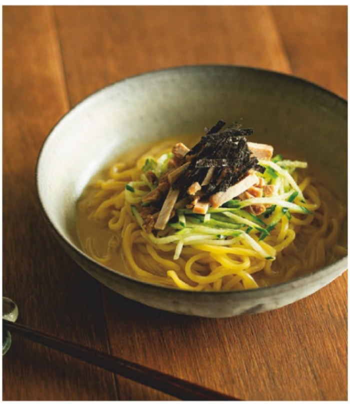
あの人に贈りたい

下鴨茶寮「料亭の卵かけ昆布(角瓶)」

所 京都府 量 90g 原 昆布、ごま、醤油、醸造酢ほか 賞 製造日より120日 価 1620円 問 下鴨茶寮 TEL 075-692-2003 FAX 075-692-2002 注 Tel、Fax、ウェブ www.shimogamosaryo.co.jp/shop/



粒状に裁断した北海道産昆布を醤油で炊き、3日以上かけて乾燥させた昆布ふりかけ。ご飯にかけて30秒ほど蒸らし、卵黄を落として食べるのがおすすめ。「旨みが増して卵かけごはんが俄然、美味しくなります!」



夏はコレ!

中華のサカイ本店の「冷めん(焼豚)」

所 京都府 量 約290g 原 小麦粉、焼豚、キュウリほか 賞 到着日より冷蔵で2～3日 価 840円 問 中華のサカイ本店 TEL 075-492-5004 FAX 075-492-8581 注 Tel、ウェブ Fax www.reimen.jp



昭和14年創業の中華料理店で人気の冷めん。自家製の焼豚、キュウリ、海苔付きでお店と同じ味を自宅で再現できる。「酢とからしの入った特製だれがもちもちの中華麺と相性抜群。夏は毎日でも食べたい美味しさ!」



生産者と直接会い、製法や哲学に共感した商品をお取り寄せします。生産者の思いを知ると、信頼とともに美味しさもいっそう増しますね。

生産者の顔が見える商品を選ぶ

マッキー牧元（まっきー・まきもと）さん

タベアルキスト、『味の手帖』編集顧問。立ち食いそばから割烹、フレンチ、スイーツ、居酒屋まで国内外の飲食店を年間700軒を食べ歩き、各誌に寄稿。おせち料理や駅弁のプロデュース、6月に開業した虎ノ門ヒルズの飲食店街「虎ノ門横丁」のプロデュースを手掛けるなど幅広く活躍





自分へのご褒美

泉屋物産店「鮎ピザセット」

所 岐阜県 量 2枚 原 トマトソース、ジェノベーゼソースほか（ジェノベーゼ&マルゲリータ）、飛騨牛、氷魚、モッツァレラチーズほか（飛騨牛&氷魚カチョカヴァロ） 賞 製造日より365日 価 4428円 問 泉屋物産店 TEL 058-263-6788 注 ウェブ http://nagaragawa.shop-pro.jp

子持ち鮎熟れ寿しからつくる白熟クリーム、天然鮎醤、あゆチョビソースのオリジナル調味料で味つけ。マルゲリータ、ジェノベーゼなど4つの味を楽しめる。「ぬる燗で日本酒を飲むときに肴にしたくなる唯一のピザです」

自分へのご褒美

サカエヤ「近江牛ギフト 赤身ステーキ（2枚）」

所 滋賀県 量 400g 原 近江牛 賞 発送日より冷蔵で5日、冷凍で30日 価 8316円 問 サカエヤ TEL 077-563-7829 FAX 077-563-8239 注 Tel、Fax、Mail、ウェブ www.omi-gyu.com/index.html

専用冷蔵庫で14～40日ほど熟成させ、一番美味しい頃合いを見計らって発送当日にカットする店主こだわりの近江牛。「特にステーキ肉がお気に入り。家族の誕生日や特別なゲストをお招きするときに取り寄せています」



あの人に贈りたい

山利「釜あげしらす 紙箱入り」

所 和歌山県 量 900g 原 しらす 賞 冷蔵で4日 価 3132円 問 山利 TEL 073-455-0013 Fax 073-451-0313 注 Tel、Fax、ウェブ http://shop-yamari.info

創業100余年、和歌山の二里ヶ浜で捕れる新鮮なしらすを天然塩のみで釜揚げにする伝統の味。「醤油をかけなくても白いご飯に盛りつけてそのままで美味しくいただける逸品。食いしん坊の方に必ず喜ばれます！」

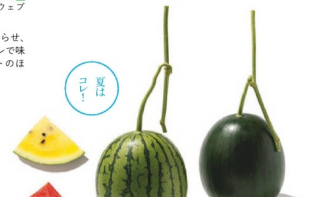


夏はコレ！

梅屋「黒豚トマトしゃぶしゃぶ（3人前）」

所 鹿児島県 量 400g（黒豚） 原 黒豚、ネギ、麦ご飯、トマト出汁の素、チーズ、バジルペーストほか 賞 冷凍で4日 価 1万2000円 問 梅屋 TEL 099-227-7488 注 Tel、ウェブ https://kagoshima-umeya.com

特製トマトスープに黒豚をくぐらせ、オリーブオイルを加えたつけダレで味わう鍋。「シメはチーズリゾットのほか、パスタにしてもおすすめ」



夏はコレ！



あの人に贈りたい

白木果樹園「夏ぶんたんと小夏の詰め合わせセット」

所 高知県 量 約3kg 原 小夏、文旦 賞 常温で約1週間 価 3564円 問 白木果樹園 TEL 088-855-1352 FAX 088-850-3260 注 Tel、Fax、ウェブ https://buntan.com ※今年の販売は終了、次回は来年3月に販売

文旦発祥の地で4代目園主・白木浩一さんが育てる旬の味。土佐小夏は塩を振ると甘みが引き立つそう。「香りが驚くほど高く、ひと口で虜になります」





小夏

夏ぶんたん

江本農園「夏のアンテナスイカ（2玉入りギフト箱、赤&黄セット）」

所 高知県 量 1玉2.3kg前後 原 スイカ 賞 到着後2～3日以内 価 5500円 問 江本農園 TEL 0887-54-1356 注 Tel、Mail、ウェブ https://suikaya.buyshop.jp ※今期は終了、次回販売は11月より開始

温室で年3回作付けするハウススイカ。ひとつの樹から1玉だけ実らせた証しとして柄のついた姿でお届け。黄色は夏限定。「シャキッとした歯触りのよさとすっきりとした甘みが美味。冷水で冷やし、家族で同時に齧ります」

ギフトの場合は贈る相手に大好きな友人を紹介するように、季節やいまに合うものを意識し、知り合いのお店から取り寄せます。



人とのつながりを大切にセレクト

浅本 充（あさもと・まこと）さん

ユニテ代表取締役。都内の数店のフレンチでサービスとソムリエ、マネージャーを経験後、ブルックリンに渡米。2009年に現会社を設立。企業の飲食部門のコンサルティングを軸に、商品開発を中心に活動。最近ではGAPの世界初のカフェ、アニエス・ベーのカフェのディレクションを手掛ける



自分へのご褒美



チョコレートボール



コーヒービーンズ



グレーズドナッツ



チョコレートバーク

Well Food Market&Cafe imperfect表参道「imperfectアソートメントBOX（4種）」

所 東京都 量 コーヒービーンズ シグネチャーブレンド100g、グレーズドナッツ（ハニー&オレンジ）70g、チョコレートバーク（ナッツ&クランベリー）1枚、チョコレートボール（アーモンド&キャラメル）70g 原 コーヒー豆（コーヒービーンズ シグネチャーブレンド）／くるみ、アーモンドほか（グレーズドナッツ）／チョコレート、ドライクランベリーほか（チョコレートバーク）／チョコレート、アーモンドほか（チョコレートボール） 賞 製造日より90日（菓子類） 価 3790円 問 Well Food Market&Cafe imperfect表参道 TEL 03-6721-0766 注 ウェブ https://imperfect-online.com

「あなたの『おいしい』を、だれかの『うれしい』に。」をコンセプトに、世界の食と農を取り巻く社会課題の解決を目指し丁寧につくられるスイーツ。「素材の掛け合わせが楽しくて美味しいご褒美スイーツ。パッケージもすてきです」

ノートに気になるお取り寄せを書き込んで少しずつ楽しんでいます。また、美味しかったら何年かかってもその土地を訪ねたくなります。



少しずつ見つけたお気に入りの味

甲斐みのり（かい・みのり）さん

文筆家。旅、散歩、お菓子、手土産、地元パン、クラシックホテル、暮らしや雑貨などを主な題材に執筆。著書『全国かわいいおみやげ』（サンマーク出版）、『アイスの旅』（グラフィック社）など多数。8月より監修ドラマ『名建築で昼食を』（テレビ大阪）の放送がスタート



夏はコレ！

藤田アイス店「モナカアイスおまかせ10個」

所 青森県 量 各75g 原 上白糖、ブドウ糖、ゼラチン、安定剤（増粘多糖類）、天然塩ほか 価 1600円 問 藤田アイス店 TEL 0172-34-5727 FAX 0172-34-7046 注 Tel、Fax、ウェブ www.fujita-aisu.com

弘前公園の外濠近くに構える「藤田アイス店」のカップアイス。さっぱりとした7種類の味が揃う。「昨年、念願かなって訪問しました。シンプルで懐かしい味わいです。冷凍庫をいっぱいにしてお風呂上がりに楽しみたい！」

やはり気になるのは自分が一度訪れたことのある生産者の方のお取り寄せ商品。見たこと、聞いたことを思い出しながら味わっています。



現地を訪ねた記憶とともに味わう

橘ケンチ（たちばな・けんち）さん

神奈川県出身。2009年にEXILEのパフォーマーとして加入し、EXILE THE SECONDのリーダー兼パフォーマーとしても活躍。アジアを含む世界へ向けたLDHのエンタテインメントの構築も担う。ライフワークである日本酒では全国の酒蔵めぐりを行うほか、メディアを通してその魅力を発信



自分へのご褒美

金田水産「杭打ち式牡蠣 むき身＋殻付きセット」

所 広島県 量 むき身500g、殻付き13個 原 牡蠣 賞 発送から1週間。発送から4日間で生食可 価 4330円 問 金田水産 TEL 0823-84-5392 Fax 0823-84-5392 注 Tel、Fax、Mail、ウェブ www.kanedasuisan.com ※出荷シーズンは11月下旬〜4月下旬

棚状のイカダに牡蠣を吊り下げ、潮の満ち引きによる影響を与えて栄養価を高める全国唯一の杭打ち式養殖で育つ牡蠣。「厳しい環境で育つことで体内に養分が蓄えられ、旨みたっぷり。牡蠣の中でも貴重な逸品です」



ブルーボトルコーヒー
「コールドブリュー缶シングルオリジン（12本セット）」

所 東京都 量 各236㎖ 原 コーヒー 賞 製造日より165日 価 7776円 問 ブルーボトルコーヒー TEL 非公開 注 ウェブ https://bluebottlecoffee.jp/shipping

コロンビアのアンデス山脈で収穫されたシングルオリジンのコーヒー豆を水出し抽出したオーガニックの缶コーヒー。「ブルックリンに住んでいた頃に大好きで飲んでいたコーヒーが缶に。大切な友人に贈りたいですね」



社食堂
「どこでも社食堂 山椒キーマカレー（6個セット）」

所 東京都 量 各200.2g 原 豚肉、牛肉、ソテーオニオン、山椒など 賞 製造日より1年 価 4536円 問 社食堂 TEL 03-5738-8480 注 ウェブ https://suppose.shop

“会社と社会の健康”をコンセプトに身体にやさしい“おかんの味”を提供する社食堂の看板メニューをレトルトに。「山椒がアクセントを添える夏こそ食べたいカレー。ライムを搾るとより美味しさが増しておすすめ」



由比缶詰所
「小型缶 4種のツナ缶12缶入」

所 静岡県 量 各90g 原 びん長マグロ、綿実サラダ油、食塩ほか（綿実油ファンシー、フレーク）／びん長マグロ、オリーブ油、食塩ほか（オリーブファンシー、フレーク） 賞 製造日より3年 価 3013円 問 由比缶詰所 TEL 0120-272-548 FAX 0120-548-127 注 Tel、Fax、ウェブ www.yuican.com

ホワイトミートと呼ばれる上質な夏びん長マグロを原料にしたツナ缶。「美味しいもの好きな方への贈り物に選んでいる、地元・静岡の自慢の味。良質な綿実油とオリーブ油を使っているので油を切らずに活用できます」



西洋菓子 無花果
「おうちカフェセット（4種類）」

所 広島県 量 広島銘菓 またきて四角各155g、廣島バウムクーヘン460g、巴里ミヤゲ各約45～55g、廣島バターケーキ290g 原 バター、小麦粉、砂糖、卵ほか 賞 製造日より25日（廣島バターケーキは12日） 価 4450円 問 無花果 TEL 082-922-2080 FAX 082-923-1360 注 Tel、Fax、Mail、ウェブ www.ichijiku.com

向原高原の自然卵、瀬戸内のひろしまレモンなどの厳選素材を使用し、丹精込めて焼き上げる洋菓子の4品セット。「安心安全な食材にこだわってつくられる人気の洋菓子。まさに自分を甘やかすための贅沢なお菓子です」



SENBEI BROTHERS
「飛騨山椒」

所 東京都 量 70g 原 うるち米（国産）、オリーブオイル、山椒末（飛騨産）ほか 賞 30～60日前後（製造状況と出荷のタイミングで若干前後する） 価 594円 問 笠原製菓 TEL 03-3687-2495 注 ウェブ http://senbei-brothers.jp

せんべいの老舗「笠原製菓」の後継者の兄弟が立ち上げた自社ブランド。「デザイン性の高い袋に包まれたおしゃれなせんべい。僕のおすすめは飛騨山椒。おつまみにもなるのでお酒好きな方へのギフトに最適です」



鳥一番フードサービス
「努努鶏 手羽中・骨付 箱詰（大）」

所 福岡県 量 360g（約20本入） 原 鶏肉（タイ産）、小麦粉、コーンスターチ、醤油、砂糖ほか 賞 30日 価 1620円 問 鳥一番フードサービス TEL 0120-385-853 FAX 092-565-8895 注 Tel、Fax、ウェブ www.e-yumeyume.co.jp

下味をつけずに揚げてからタレをからめ、冷やして食べるオリジナル唐揚げ。昭和56年の誕生から人気の逸品。「凍った手羽中をそのまま食べることに驚き、美味しさに感動。暑い日にクラフトビールと食べたら最高です」



銀座の個性派中華のおまかせセット

犬養裕美子さん（いぬかい・ゆみこ）

国内外のレストラン事情を最前線で取材するレストランジャーナリスト。料理やサービスだけでなく、生産者や社会への貢献、食文化など取材対象は幅広く、ここ数年は日本各地にアンテナを張り、地方のレストランに積極的に足を運んでいる。農林水産省表彰制度「料理マスターズ」審査委員

オーナーシェフの西岡英俊さんは、伝説の料理人、王恵仁の下で学んだ方。上海料理ベースの個性的な料理は化学調味料、添加物なしのピュアな味。これを家庭でも味わえるようにレシピを工夫しセットに詰め込みました。高額に見えますが品数が多く、超お得！





辣宝醤

鉄分を多く含む乾燥したユリの花「金針菜」、キクラゲ、松の実、干し海老などが入った上海の家庭料理。白ご飯やお粥ともよく合う





三鷹産 枝豆と雪菜の炒めもの

東京・三鷹の農家から仕入れる甘みの強い枝豆と中華の漬物の雪菜を炒めたメニュー。ご飯はもちろん、酒の肴にもおすすめ





鶏手羽先と真竹の八角醤油煮込み

三浦半島の山で採れた真竹と国産の鶏の手羽先を中国の代表的な香辛料の八角と中国の濃口醤油で時間をかけて炊き上げた一品





ズッキーニとマハタの豆豉炒め

三浦半島長井で水揚げされたマハタと茅ヶ崎の契約農家「伊右衛門農園」のズッキーニを豆豉で味つけ。ショウガの香りがアクセント







夏の酸辣鍋

自家製の酸菜で酸味を加えたさっぱり味のピリ辛鍋。ショウガ風味の鶏つくね、上海のお麸の油麺筋、シイタケ、春雨と食べ応え満点



青椒肉絲

「伊右衛門農園」のピーマンと豚バラを塩でシンプルに炒めて。うつわに残ったソースもご飯にからめて最後まで楽しんで！







ヴィーガンカレー クローブVer

クローブの香りを利かせ、ココナッツミルクで仕上げたオリジナルカレー。素揚げのナスなど好みの具を加えて味わうのもおすすめ





カウアイの海老のチリソース



ハワイのカウアイ島で養殖されている有頭海老を使用し、文化大革命以前のケチャップを使用しないクラシックなエビチリを再現

杏仁豆腐 黒蜜

メープルシロップで風味づけした口溶けなめらかな杏仁豆腐。冷蔵庫で冷やし、コース料理のシメに黒蜜をたっぷりかけていただこう

自分へのご褒美

Renge equriosity「"おいしいよっ"セット」



所 東京都 量 9品程度 ※商品は毎回異なります 原 有頭海老、ネギ、竹の子、ショウガほか（カウアイの海老のチリソース）ほか 賞 到着日より4日 価 1万2960円 問 Renge equriosity TEL 03-6228-5551 注 ウェブ https://shop.renge-equriosity.tokyo



おまけも付いてくる!?

9品のコース料理にサービスで付いている人参ドレッシング。コース料理に合わせて家庭で用意したサラダにかけて楽しむもよし！

食のニューノーマルの予感!?

この夏は生産者からお取り寄せ。

生産者からのお取り寄せが身近になってきた。生産者と向き合いながら〝本物の味〟を探究し、日本の食について多面的に発信し続ける向笠千恵子さんに、生産者からお取り寄せすることの醍醐味と意義を伺いました。



最新刊
『おいしい俳句——続・旬の菜事記』

食の季語を切り口に「食」の楽しさを語る。好評エッセイ『食べる俳句』の第2弾

本体価格：2090円
発行：本阿弥書店



お話をうかがったのは……
向笠千恵子
（むかさ・ちえこ）さん

フードジャーナリスト、食文化研究家、エッセイスト。東京・日本橋出身。慶應義塾大学文学部卒業。本物の味、安心できる食べ物、伝統食品づくりの現場を知る第一人者。志をもった生産者、美味しさ、民俗、歴史、うつわなどを多面的にとらえながら、現代の食をつづっている。2011年にグルマン世界料理本大賞グランプリを受賞した『食の街道を行く』（平凡社新書）や『ニッポンお宝食材』（小学館）など著書多数。
https://mukasa-chieko.com

文=成田美友　写真=林 和也　スタイリング=武山ふみえ　text: Miyu Narita　photo: Kazuya Hayashi　styling: Fumie Takeyama

これまで、47都道府県の何周分にもなるほどの取材旅行を重ね、生産者の志に触れてきた向笠千恵子さんにとってお取り寄せとは？

「日本の農林水産業を支える権利で1票、投じるようなもの。日本には素晴らしい食材がたくさんあるのにもかかわらず、食料自給率は30　台。そして食の現場では、高齢化や過疎化に加え、コロナ禍で苦難に陥っている生産者がたくさんいます。このままでは、本物の食材や日本ならではの食文化など、稀少なものが日本列島から消えてしまう。そうならないためにも、志をもって食に取り組んでいる生産者に、お取り寄せというエールを送ることが大切だと思います」

お取り寄せの醍醐味は生産者との交流にあり

エールを送りたくとも、初心者にとっては、何を取り寄せるかを決めること自体がなかなか難しい。

「まずは、普段の食生活を整理整頓して、食べ物に関するコンセプトをもつことからはじめるといいと思います。その上でいろいろ試してみる。失敗してもいいんです。お取り寄せは知らない世界への手掛かり。日本の食にはさまざまな変化球がありますから、いろいろなものを楽しまなければもったいない。そして自分の中に、食にまつわる経験を蓄積した引き出しができればできるほど、応用力も身について、楽しみが増します」

さまざまなお取り寄せを試す中で、ぜひ取り入れたいのが「生産者へのアプローチ」だと向笠さんは言う。

「Eメールでも電話でも伝票の裏に書くだけでもいいから、食べた感想を生産者に伝えるんです。生産者と交流することで、その食が生まれた土地の風景が浮かび上がります。そうすると味が膨らむのはもちろん、自分にとって新しい田舎ができたようなもの。これもお取り寄せの醍醐味です」

また、交流によって生産者の横のつながり＝ネットワークによる情報も入ってくるようになる。

「いいものをつくっている生産者にはネットワークがあります。たとえば『良い食品の4条件・良い食品を作るための4原則』を基本理念に掲げる『良い食品づくりの会』は、約社の生産者と販売店が加盟しています。生産者も、絶えず食品の学習をしているところがいい。生産者同士の交流から製品に広がりも生まれます。お取り寄せが縦糸で、生産者のネットワークが横糸。ふたつをからめると日本の食の現状が見えてきます」

本物の味は本物の食材でこそ生まれる

そうして生産者が真摯に食に取り組むように「食の職人としての自覚、誇りをもち、〝食に携わる仕事は聖職者と同じ〟という覚悟をもつ人を見つける努力が、取り寄せる側にも必要」だという。それは、いわゆるグルメ情報ではなく、もっと本質的なところで生産者と向き合う姿勢、言い換えれば本物を見極める目をもつための努力である。そのためには、食にまつわる経験を重ねることが大切だが、「本場の本物」（伝統的な〝本場〟の製法で、厳選原料からつくる〝本物〟を認定する地域食品ブランドの表示基準）といった認証制度など、産地や生産者を取り巻く状況にアンテナを張り、広く知ることも大切だ。

「生産者との交流を通して、産地の背景までを知った上でお取り寄せをしていると、生産者がいかに苦労して本物の味をつくっているかがわかります。世代を超えてその味、その技を受け継いでいる人たちをいま応援しないと、次の時代につながりません。志をもった生産者からのお取り寄せは、日本の食の未来につながっています」

この夏、向笠さんが注目する生産者リスト

- **石黒農場**【岩手県花巻市】
  日本での飼育は難しいとされるほろほろ鳥の専門農場。温泉の熱を利用して飼育している
- **久松農園**【茨城県土浦市】
  1999年より有機農業に取り組み、年間100種類以上の野菜を意欲的に栽培する
- **村田商店**【長野県長野市】
  特別栽培の県産大豆をアカマツの経木に包んで発酵させる経木納豆は香りがよく爽やか
- **清水牧場チーズ工房**【長野県松本市】
  標高1400～1800mに広がる牧場で育った牛と羊の乳からチーズやヨーグルトをつくる
- **中川畜産**【滋賀県東近江市】
  江戸時代から同地で飼育されてきた黒毛和牛・近江牛を飼育から販売まで一貫して行う
- **ミツル醤油醸造元**【福岡県糸島市】
  各地で修業をした若主人が地元産の原料を木桶で仕込む伝統的な醤油づくりを行っている
- **今帰仁アグー**【沖縄県今帰仁村】
  在来種豚・今帰仁（なきじん）アグーを飼育する。肉は赤みが強く、濃い味わいが特徴



生産者からお取り寄せ①

田舎庵（いなかあん）

福岡県北九州市

鰻蒲焼き

鰻茶漬

鰻の蒲焼きには、大きく分けて関東風と関西風がある。関東風は鰻を背側から開いて白焼きにし、蒸してからたれをつけて焼く。関西風は鰻を腹側から開き、蒸さずに焼く。

「『田舎庵』の焼き方は、関東と関西のいいとこどり。金串に刺して炭火でまず直焼きにしてから、火がある程度、通ったところで水をかけて湯気を立て、蒸しを利かせて焼き上げます」（向笠さん）

また、鰻の香りを生かすために、割いた鰻を洗わず、あえて血を残した状態で火入れするのも田舎庵ならではの技。そうして焼き上げた鰻の皮目はパリッと香ばしく、身はふっくら。鰻本来の旨みを最大限に引き出した、濃い





鰻茶漬

量 130g×1箱（瓶入り）原 鰻、醤油、みりん、清酒、実山椒 ※原材料の一部に大豆・小麦を含む 賞 1カ月 価 2160円 ※冷凍便にて発送 注 Fax、ウェブ

ほかに大（180g×1箱（瓶入り）・3024円）、「天然鰻 鰻茶漬」（180g×1箱（瓶入り）・5400円）もある





鰻蒲焼き

量 225g、タレ、山椒 原 鰻（国産）、醤油、みりん、砂糖　※原材料の一部に大豆、小麦を含む 賞 5日 価 8640円（送料込）※冷蔵商品（ほかの商品と同梱不可）注 Fax、ウェブ

発送当日に焼き、冷蔵便で発送。温める際は、アルミホイルにのせてオーブントースターで焼くのがおすすめ



東西の焼き方を融合した独自の技が光る

味わいに仕上がる。蒲焼きのたれに使うのは、国産丸大豆醤油、純米本みりんをはじめ、厳選した調味料のみ。化学調味料は一切使わない。

鰻そのものにも強い想いがある。漁期中は、有明海や豊前海を中心に、漁師が捕った天然鰻を提供しているほか、養殖鰻も、可能な限り、天然鰻に近い品質のものを提供している。

「自然に近い状態で、時間をかけて育てられた養殖鰻を厳選しているので、天然ものに引けをとらない野趣豊かな風味です」（向笠さん）

「鰻蒲焼き」と合わせて取り寄せたいのが「鰻茶漬」。焼き上げてから蒸した鰻を国産丸大豆醤油、純米本みりん、純米酒、そしてたっぷりの実山椒とともに長時間煮た佃煮で、ご飯にのせて、熱いほうじ茶をかけて味わう。鰻のコクと実山椒が爽やかに香る醤油の風味を、香ばしいほうじ茶が包み込む奥深い味わい。そのままで、酒の肴としても最適だ。

田舎庵（オンラインショップ）
福岡県北九州市小倉北区鍛冶町1-1-13
TEL 093-383-7207
（注文はFax、ウェブで受付）
FAX 093-383-7227
http://shop.inakaan.com

量 内容量 原 原材料 賞 賞味期限 価 価格 TEL 電話番号 FAX ファックス 注 注文方法



昔ながらの〝本物〟の美味しさ

生産者からお取り寄せ②

中本製麺（なかもとせいめん）

長崎県新上五島町

五島手延うどん
焼きあご（はたした）



五島手延うどん

量 250g 原 小麦粉（国内製造）、食塩、椿油 ※原材料の一部に小麦を含む 賞 1年 価 486円 注 Tel、Fax、ウェブ

麺の太さは直径約2㎜。一般的なうどんよりも細めで、断面は円形をしている





焼きあご

量 100g 原 飛魚（長崎県五島産）賞 1年 価 1080円 注 Tel

あご出汁はすっきりとした上品な旨みが特徴。焼きあごのほか粉末状のあごだし（60g・756円）もある

日本の三大うどん（※）にも数えられる五島手延うどんの歴史は、遣唐使が往来していた奈良・平安時代にはじまる。小麦粉を水と塩で練り上げた生地を渦巻き状に切って、ひものように細く延ばしていく。寝かせた麺を2本の棒に8の字状にかけて引き延ばして熟成させ、さらに長く延ばして乾燥させた後、切り分けて出来上がる。「時間と労力のかかる手延べは、日本独自の麺文化です。中でも五島手延うどんは、延ばす際に島の特産である椿油を使うのが特徴。コシが強いので、ゆで上がりを鍋から直接食べる『地獄炊き』にしてもその歯応えは変わりません」（向笠さん）

国内産小麦、島内産海水塩、島内産椿油でつくる「中本製麺」の「五島手延うどん」は、伝統の製法でつくる本物の美味しさが光る。合わせるつゆの味の決め手は、あご（トビウオ）の出汁。地元では、地獄炊きにして生卵にあご出汁めんつゆや醤油を垂らして食べるという。「はたした」の「焼きあご」は、昔ながらに炭火で焼いたあごを干したもので、旨みが強い。

中本製麺

長崎県南松浦郡新上五島町曽根郷1202-1
TEL 0959-55-2409
（注文対応：平日9:00～17:00）
FAX 0959-55-2530
www.gotoudon.jp
（「はたした」の製品も扱っています）

※諸説あり　量 内容量 原 原材料 賞 賞味期限 価 価格 TEL 電話番号 FAX ファックス番号 注 注文方法

生産者からお取り寄せ③

猪鹿庵 シカ ロース肉

鳥取県若桜町

鳥取県では、山間部での鹿やイノシシによる農林業への被害対策として動物を捕獲。命を大切に扱うべく、その肉を〝とっとりジビエ〟として活用している。鹿の被害に悩む若桜町と八頭町は、獣肉解体処理施設「わかさ29工房」を開設。管理運営を「猪鹿庵」の河戸健さんが行っている。

「野生の肉は、時間が経つと肉に血液が回って臭みがついてしまう。そのため、いかに素早く動物から肉に処理するかで美味しさが決まるといえます。河戸さんは、猟師から捕獲の連絡を受けると、息子の建樹さんとともに保冷庫付きの小型車で山へ入り、鹿を積み込むとわかさ29工房へ急行。洗浄から枝肉にするまでは1時間ほど。あっという間です」（向笠さん）

高低差の激しい環境で育つ若桜の鹿の肉は、身が引き締まっていてしなやか。旬は秋と思いがちだが、特に雄は、新芽や若草など餌の豊富な春を経た夏のほうがより軟らかでジューシーだという。肉質のよさを存分に味わうならローストがおすすめ。

猪鹿庵
鳥取県八頭郡若桜町若桜1053-5
TEL 0858-82-0453
（注文対応：平日9:00～17:00）
FAX 0858-82-0912





シカ ロース肉

量 1kg 原 八頭町・若桜町 本州鹿 賞 冷蔵2週間、冷凍6カ月
価 3000円 注 Tel、Fax

ロースのほかヒレ、内モモなど多彩な部位を揃えている（イノシシ肉もある）。部位と重量を伝えて注文する



〝とっとりジビエ〟で味わう夏の鹿肉



夏こそ飲みたい
自然な優しい味わい

生産者からお取り寄せ④

橘倉酒造（きつくらしゅぞう）

長野県佐久市

こうじと井戸水だけの手づくりあま酒

こうじと井戸水だけの手づくりあま酒

量 ボトルタイプ950g、パウチ450g 原 米こうじ（国産米100%） 賞 6カ月
価 ボトルタイプ1080円、パウチ648円 注 Tel、Fax、ウェブ

添加物不使用、補糖や米飯の増量なども一切行わない。ボトルタイプ450g（648円）や箱入りのセット商品もある



甘酒には、酒粕に砂糖を加えて造る酒粕甘酒と、米に米麹を加えて造るノンアルコールの米麹甘酒がある。酒粕は日本酒を仕込む冬場にしか手に入らないため、前者は冬の飲み物といえる。季節を問わず造れる米麹甘酒には自然な甘みがあり、ビタミンを多く含む。江戸時代後期には夏バテ防止のために飲まれていたという。

四方を山に囲まれ、南北に千曲川が流れる長野県佐久地方。寒冷な気候は酒造りに最適で、豊かな米を清冽な水で醸す名酒の里として知られる。この地で　年以上の歴史をもつ「橘倉酒造」の「こうじと井戸水だけの手造りあま酒」は、その名の通り、酒造りに使う米麹と千曲川伏流水の井戸水だけで造った甘酒。

「甘酒は栄養豊富な発酵食品。この甘酒はさらっとしていて飲みやすいのが特徴です。そのまま飲むのはもちろん、牛乳割りや、ショウガの搾り汁を落として飲んでも美味しい。ラムやウイスキーにちょっと垂らす、ヨーグルトに混ぜる、スムージーの隠し味にするなどもおすすめ」（向笠さん）

橘倉酒造
長野県佐久市臼田653-2
TEL 0267-82-2006
（注文対応：平日9:00〜17:00）
FAX 0267-82-0190
https://kitsukura.co.jp

生産者からお取り寄せ⑤

三谷製糖（みたにせいとう）

四季の華　和三盆（わさんぼん）糖　白下（しろした）糖

香川県東かがわ市

口溶け柔らかな〝夏の華〟



香川県や徳島県で、独特の製法で伝統的につくる砂糖・和三盆糖。サトウキビの搾汁を煮詰めた白下糖を研ぎ（糖蜜を抜くために練ること）、木綿の袋に入れて圧搾する。これを繰り返して生まれる和三盆糖には上品な風味があり、粒は大変細かく、口溶けがよい。

（文化元）年創業の「三谷製糖」では、地元産サトウキビを原料に、代々受け継ぐ道具を使い、昔ながらの手作業により和三盆糖をつくり出す。

「こちらの和三盆糖は、和菓子はもちろん、お料理に使うと本当に美味しい。それから目にも美しいのが干菓子。和三盆糖にでんぷん質の粉を混ぜてつくるのが一般的ですが、こちらの干菓子は和三盆糖のみでつくります。高松一帯は伝統的に木工が盛んな土地でもあって、職人に特注したオリジナルデザインの木型でつくる季節の風物や節句をモチーフにしたものなど、かたちはさまざま。食を通して季節を感じるのも日本ならではの文化。自宅でそれを楽しめるのはお取り寄せならではの魅力だと思います」（向笠さん）

三谷製糖

香川県東かがわ市馬宿156-8
TEL 0879-33-2224
（注文対応：平日9:00～16:00）
FAX 0879-33-5578
www.wasanbon.com



白下糖

量 600g 原 和三盆用サトウキビ（香川県産）砂糖 賞 300日 価 1080円 注 Tel、Fax、ウェブ

和三盆の前段階。糖蜜を含むためこっくりした旨みがあり煮物などに最適



和三盆糖

量 155g 原 原料糖（白下糖） 賞 300日 価 648円 注 Tel、Fax、ウェブ

ほかに、コーヒーなどに最適な顆粒タイプ（180g・864円）もある



四季の華

量 30個（季節により変動あり） 原 讃岐和三盆糖、着色料 賞 300日 価 1188円 注 Tel、Fax、ウェブ

季節の風物がモチーフの干菓子「四季の華」の夏バージョン。四季のモチーフを詰め合わせた「春夏秋冬」もある

「勝負するときは尾崎牛で」

マルディ グラ オーナーシェフ
和知 徹（わち・とおる）さん



肉は火が入り過ぎないよう、片面だけ焼きます

辻調理師専門学校卒業。同校のフランス校や仏ブルゴーニュの一つ星レストランで研修後、「レストランひらまつ」に入社。在籍中に再びパリへ。帰国後は「アポリネール」や「グレープガンボ」で料理長を経て、2001年に銀座「マルディ・グラ」を開店。レシピの著書、共著多数

「尾崎牛」は〝尾崎宗春さん〞が育てた和牛のこと。つまり、生産地名ではなく、つくり手の名前が牛のブランドとなっている日本で唯一の生産者です。尾崎さんはオープンマインドな方で、肉を分けてもらうだけでなく、肉牛の肥育や飼料のこと、肉牛業界のことなど、さまざまなことを教えてもらっています。昨年は、宮崎の仔牛市場にも一緒に行きました。いわば私の「お肉の先生」です。

今回お取り寄せした尾崎牛の〝ソトモモ〞は、黒毛和牛の中でも比較的赤身で肉の味が濃く、噛み応えのある食感がステーキにぴったりです。肥育期間が長いので味わい深く、コロナ禍の折には、テイクアウトのハンバーガーとしても活躍してくれました。

私にとって尾崎牛は「勝負するときの肉」という存在です。

マルディ グラ

住 東京都中央区銀座8-6-19 B1F
TEL 03-5568-0222
営 18:00 ～ 24:00（L.O.23:00）、土曜、祝日～ 23:00（L.O.22:00）
休 日曜 https://kitsukura.co.jp



トップシェフ御用達のお取り寄せ&レシピ

トップシェフにとって、信頼できる生産者の存在は欠かせない。３人のトップシェフに、御用達のお取り寄せ食材と、家庭でできるレシピを教えてもらった。

肉の神さま・和知シェフが“お肉の先生”とたたえる生産者

トップバッターは、銀座・並木通り沿いの肉好きグルメの聖地「マルディ グラ」の和知徹シェフ。“肉の神さま”に「勝負肉」と言わしめる和牛・尾崎牛の魅力を堪能あれ。

「マルディ グラ」和知徹シェフ
×
宮崎・尾崎宗春さんの尾崎牛
＝

尾崎牛のグリル サルサソース

長期肥育によって、脂があっさりしている割に旨みが強い「尾崎牛」の美味しさを余すところなく味わえる。家庭のフライパンでも、屋外でのBBQでも活躍するメニューだ。野菜を切って和えただけのシンプルなサルサソースは、さっぱりとした味わいで黒毛和牛のサシ由来のコクとよく合う。たくさんつくって余ったらパンにのせてもOK。

文＝本間朋子　写真＝深澤慎平　text: Tomoko Honma　photos: Shinpei Fukazawa

「毎日食べたい牛肉をつくっています」

宮崎県宮崎市「尾崎牛」生産者
尾崎宗春（おざき・むねはる）さん

牛肉商尾崎
住 宮崎県宮崎市大瀬町3741-7
販 eatmeet
https://eatmeet29.thebase.in/

マルディグラの和知徹シェフは、東京で一番はじめに「尾崎牛」を使ってくれたシェフです。もう15年くらいのおつき合いになります。「尾崎牛」は、美味しさと安定性を大事にしています。そのために、牛に食べさせる飼料は、ビールの搾り粕を中心にトウモロコシや大麦、小麦、大豆粕、海藻粉末などを、毎日自家配合して与えています。抗生物質や防腐剤を使いたくないからです。また、尾崎牛の牛ふんのみで堆肥をつくって畑に返し、牧草をつくり、それを牛に食べさせています。

和知シェフに「お肉の先生」と言ってもらいましたが、自分が感動していないのに人を感動させることはできません。毎日食べてもしつこくなく、次の日もまた食べたくなる。そんな牛肉を目指して、楽しく尾崎牛の生産をしています。



尾崎牛のソトモモ（ナカニク）
サシの多い黒毛和牛の中で比較的赤身の部位。サシ由来のコクがカルパッチョやタルタル、ステーキ、ハンバーグなどに合う。
参考価格：尾崎牛赤身ブロック500g 6000円

（材料）
尾崎牛 ソトモモ ...500g
塩 6g
※1kgの牛肉に対して塩12g（肉の重量の1.2%）
無塩バター 50g
テキーラ................ 30g
コショウ ※好みで。なくても可

★サルサソース（約1kg分）
赤パプリカ ..1コ
黄パプリカ ..1コ
トマト 2コ
赤タマネギ ..1コ
ライム 1コ
マンゴー 1コ or2コ
※桃など季節のフルーツも可
キュウリ......2本
ニンニク .. 2カケ
青唐がらし ..1本
※なければ、タバスコでも可

（つくり方）
①牛肉は、肉の繊維に対して垂直に包丁を入れ、繊維を断ち切るようにカットする。分量通りの塩をする。（好みでコショウも）
②サルサソースの野菜はすべてみじん切りにして、混ぜ合わせる。
③熱したフライパンにバターを入れ、すぐに①の肉も加えて、バターを溶かしながら肉を片面のみ焼く。肉に焼き色がついたら火を弱めて、フライパンの縁から静かにテキーラを流し入れる。アルコールが飛んだら火を止める。

炎と水と人が生み出す“豆腐”

“和魂漢才”。日本固有の精神と中国伝来の文化の調和。料理を通じて物事の本質を追求し続ける「茶禅華」の川田智也シェフ。コロナ禍でのご縁で出会った豆腐職人の「豆腐」は、自然と人との調和で生まれる。

「茶禅華」川田智也シェフ × 和歌山・LOIN（るあん）の豆腐 ＝ 麻婆豆腐

豆腐の味わいが濃厚で清らかなので、あえて鶏ガラスープは使わずに「水」だけで仕上げた。さらに、中華調味料「豆豉」の代わりに、ひき割り納豆を使用するので、より手軽に家庭で本格的な中華の味わいを楽しめるレシピだ。豆板醤やショウガ、ニンニクの辛みで、身体を温めて汗を出し、暑い夏を健康に過ごしたい。



「自然と人が調和した真の味わい」

茶禅華 料理長
川田智也（かわだ・ともや）さん



東京調理師専門学校卒業。「麻布長江」、「日本料理 龍吟」で修業した後、台湾の「祥雲龍吟」立ち上げに参加。2016年に帰国し、2017年2月「茶禅華」を開店。同年、ミシュランガイド二つ星を獲得した。さらに2019年の「アジア50ベストレストラン」で23位にランクインしている

豆腐を加えたら、沸かし過ぎない、混ぜすぎないのがポイント！

「るあん」の小澤聖さんとのご縁は、コロナ禍の中で、私たちシェフが医療従事者にお弁当を届ける「Smile Food Project」で、豆腐を提供したいと申し出てくださったのがはじまりです。お店では「ざる豆腐」を使っていますが、今回は、木綿豆腐の「地釜とうふ」をお取り寄せしました。

小澤さんの豆腐は、大豆の味がしっかりと濃くて、清らかな水の力を感じます。「真味只是淡（真の味は淡に宿る）」という言葉があります。私が中国料理をつくる上で、とても大切にしている概念なのですが、この豆腐にも、炎の力強さと水の清らかさのバランスがとれた「淡」というイメージがあるのです。火と水、大豆、海のにがりという自然と人とが調和した小澤さんの豆腐は、真の味わいなのだと感じます。いつか龍神村を訪れたいです。

茶禅華
住 東京都港区南麻布4-7-5
TEL（予約専用番号）050-3188-8819
営 17:00～20:30（L.O.）
休 不定休 https://sazenka.com

文＝本間朋子　写真＝深澤慎平　text: Tomoko Honma　photo: Shinpei Fukazawa

（材料）４人前

地釜とうふ……………1丁
豚ひき肉…………………200g
ひきわり納豆 …………1パック（45g）
豆板醤……………………20g
甜麺醤……………………20g
ニンニク…………………10g
ショウガ…………………10g
ラー油……………………10g
醤油（濃口）……………30g
水…………………………150g
長ネギ……………………40g
山椒粉……………………少々
水溶き片栗粉 …………適量

（つくり方）

①中華鍋（なければフライパン）を熱して油（分量外）をひき、中火で豚ひき肉、みじん切りしたニンニクとショウガを焼きつけるように炒める。

②豚ひき肉の水分が透き通るまで炒めたら、一度火を止める。豆板醤、甜麺醤、ひきわり納豆、ラー油を加え、再び炒める。

③②に分量の水を入れて沸かし、材料と馴染んだら地釜とうふ、醤油、山椒粉を加えて、ふつふつと煮る。

④水溶き片栗粉を入れてとろみをつけたら、強火にして、みじん切りした長ネギを加えて炒め、仕上げる。



「龍神村に伝わる文化を継ぎたい」

Tofu & Botanical Kitchen LOIN
小澤 聖（おざわ・きよし）さん

Tofu & Botanical Kitchen LOIN
住 和歌山県田辺市龍神村小又川259
TEL 0739-79-0637
営 ランチ11:00～、13:00の2部制
カフェ15:00～18:00
https://www.loin-ryujin.com

「真味只是淡」。中国・明代の書物『菜根譚』に出てくるこの言葉を、私は、書道家として中国の文化にも詳しかった祖母から教えてもらいました。私の豆腐に「淡」というイメージが浮かぶ、と川田智也シェフに言っていただき、いまは亡き祖母を思い出し、ご縁を感じています。

「木こりがしたい」と約20年前に、妻の出身地の和歌山に移住しました。多くの出会いに支えられ、いまは龍神村で、かまどを使って薪の炎で炊き上げる豆腐をつくっています。時には水を強く感じる豆腐もあれば、炎が強い豆腐ができる日もある。「淡」という言葉で、川田シェフが私のつくる豆腐の〝ブレ〟をわかってくださったことがうれしいです。この地に伝わる豆腐を、文化を、継いでいきたいと思います。必ず「茶禅華」に伺います。



地釜とうふ

国内産大豆を100％使い、かまどで昔ながらの薪を使った製法で炊き上げる。濃厚な大豆の香りと甘みが味わえる木綿豆腐。
価格：350g 356円
https://loin-ryujin.stores.jp/



いい野菜だからこそ、シンプルな料理に

世界の名店仕込みの一流の技と、革新的な発想の料理で多くの人を魅了する下野昌平シェフ。信頼する「大島農園」の野菜で、素材がよければシンプルがいい、という料理の本質を教えてくれた。

「ア・ニュ Shohei Shimono」下野昌平シェフ × 長野・大島農園の野菜 ＝ 野菜と魚介のココット蒸し

農薬や化学肥料に頼らずに、堆肥等による土づくりをすることで育てた「大島農園」の野菜は、どれも力強い味わい。だからこそ、新鮮な魚介と一緒にシンプルな蒸し煮で仕上げる。素材がいいからできる“簡単だけど、美味しい”を実感する料理だ。バーベキューの際に、肉を焼くかたわらにココットを置いて蒸し上げれば、人気のひと皿に。

「互いに相談し合えるツーカーな関係」

ア・ニュ Shohei Shimono オーナーシェフ
下野昌平（しもの・しょうへい）さん



魚介類は、途中で入れるのがポイントです

大阪辻調理師学校・仏校で学び、六本木「ヴァンサン」、西麻布「ル・ブルギニオン」スーシェフを経て渡仏。「トロワグロ」、「タイユヴァン」で腕を振るった後、帰国。2009年に開店した広尾「ア・ニュ ルトゥルヴェ・ヴー」でミシュランのスターシェフに。2019年8月、現在の店舗にリニューアルした

「大島農園」の野菜は、もう10年近く使わせてもらっています。

中央アルプスの山々を望む長野県中川村で、“まじめ一徹”な大島太郎さんが育てる野菜は、年間　種類以上。旬のものやおすすめの野菜を送ってもらっていますが、トマトやナスなどの定番野菜に加えて、ビーツやウイキョウ、アマランサス、トレビスなど珍しいアイテムも積極的につくっているので、何が届くか楽しみです。「ほうれん草の根っこだけ使いたい」など、私の特別なオーダーにも真摯に取り組んでくれ、野菜について相談し合うことができる関係です。

コロナ禍で営業自粛の際には、大島農園の野菜を使ってテイクアウトメニューをつくったり、野菜を販売したり。「美味しかった」というお客さんの声をお互いに励みにしています。

ア・ニュ Shohei Shimono
住 東京都渋谷区広尾5-19-4 SR広尾ビル1F
TEL 非公開
営 17:30～（L.O.21:00）
休 日曜
https://www.instagram.com/restaurant_anu



（材料※適量）
大島農園の野菜
生ハム※切れ端で可
塩
オリーブオイル
水※誘い水なので少々
魚介類
※好きなものを豪快に！
今回はイカゲソ、エビ、タコ、ハマグリなどを使用

（つくり方）
①ココット（なければ、厚手の鍋）に食べやすく切った野菜を入れて、生ハム、塩、水を加えて蒸し煮にする。
②野菜にある程度、火が通ってきたら、魚介類を加えてさらに蒸し煮にする。
③オリーブオイルをまわしかけて出来上がり。好みで、チーズやバター、醤油を加えてもいい。

「意見交換が野菜づくりの励みに」

大島農園
大島太郎（おおしま・たろう）さん

大島農園
住 長野県上伊那郡中川村片桐3560-1
TEL 0265-96-7911
https://goninbouzu.jp

安全で美味しく、見た目もよい。そんな高品質の野菜をつくりたくて、農薬や化学肥料を使わずに作物を栽培しています。虫や病気に負けない、健康な野菜を育てるためには、良質な堆肥を使って豊かな「土づくり」をすることがはじめの一歩。下野昌平シェフに「まじめ」と言っていただきましたが、土づくりは10年、20年かけて根気よく、手を抜かずにやり続けなければなりません。野菜それぞれのコンディションにも目を配り、食べた人が心も身体も元気になる野菜を栽培してお届けしたいと思っています。

下野シェフの料理を通じて、私は、自分のつくる野菜についてお客さんの反応や意見を教えてもらっています。お客さんと顔の見えるやりとりをする、そのことがまた美味しい野菜づくりの励みになっているのです。



野菜セット

ベーシックな野菜からちょっと珍しい野菜まで、品目数や人数によって選べる大島農園の野菜セット。
価格：「野菜Aセット」（17～19品目）3～4名向き／4130円、「野菜Bセット」（12～14品目）2～3名向き／3130円、「野菜Cセット」（8～9品目）1～2名向き／2430円　※いずれも税・送料込
https://goninbouzu.jp/sale



究極のそうめんを探せ!

年前から食べられてきた日本人の伝統食

夏の定番料理であり、「長く延ばしても切れない」縁起物として日本の食文化に根づいたそうめん。その知られざる魅力をそうめん研究家のソーメン二郎さんに教えていただいた。

夏の風物詩として日本の食卓に涼味を届けてくれるそうめん。そのルーツは、奈良時代に中国・唐から伝来した菓子「索餅（さくべい）」といわれている。「ツイストドーナツのような揚げ菓子で、宮中で貴族が食べる最高級料理でした。その後、室町時代に現在のかたちになった後、豊臣秀吉が姫路城に入った頃に〝そうめん開き〟のようなことがあって市民に開放され、醤油が誕生した江戸時代の元禄の頃に大衆化しました」

長い歴史の中で、発祥の地といわれる奈良の「三輪そうめん」、そして「播州手延べそうめん」、「小豆島そうめん」の日本三大そうめんを皮切りに、全国へ広がり、多様なそうめん文化が各地で生まれた。その魅力は手延べにあるとソーメン二郎さんは熱く語る。

「パッケージに『手延べそうめん』と書いているものは、機械式ではなく、職人が人力で小麦をこねて、高度な技術で1㎜以下でも切れないように延ばしている。最高峰の超極細そうめんは、毎年皇室に献上されているほどの職人文化です。手延べそうめんはコシが強く、何より爽快感、疾走感のある〝のど越しジェットコースター〟が感じられる、まさに本物の味です」

基本的に家で食べる慣習で、お中元文化が廃れた現代では、身近過ぎるがゆえに軽視されがちだが、現在の世の中の状況には最適な食べ物だと続ける。

「そうめんは、七夕に食べると飢饉や疫病が治るという唐から伝わった伝承が日本でも根づき、夏の食べ物として定着しました。これはパンデミックが広がるいまの状況と同じ。美味しいだけじゃなく保存も利いてタンパク質やミネラル、老化防止に影響するセレンなど栄養価も豊富。固定観念を覆す本物の味を、ぜひ楽しんでください」

文＝藤谷良介　写真＝上樂博之　text: Ryosuke Fujitani　photo: Hiroyuki Jyoraku


手延素麺
抹茶
手延素麺
蜜柑
手延素麺
梅味
手延素麺
もち麦

実はこんなにあるんです！

ニッポンの多様なそうめんカルチャー

かつてお伊勢参りに行く参拝者が、道中の宿場街である奈良県の三輪でそうめんを知り、地元に持ち帰って、西日本を中心に全国のそうめん文化が生まれたといわれている。その中から現代にも連綿と続く主なご当地そうめんと、各地で外せない銘柄を紹介する。





宮城県　白石うー麺

温かい心を宿した日本一短いそうめん

大畑屋 手綯うーめん／白石興産

生 宮城県 量 手綯うーめん（90g×3束）3袋入 原 小麦粉（国内製造）、食塩、澱粉（打ち粉） 賞 製造より2年 価 1800円 TEL 0224-26-2012 注 Tel、白石興産オンラインショップ「楽天市場　白石温麺処 角万」www.u-men.co.jp

約400年前、白石城下の大畑屋の青年が病弱な父のためにつくった、消化にいい油不使用の麺がルーツ。誕生秘話の温かさから「温麺（うーめん）」と名づけられた。その屋号と伝統製法を受け継ぐ「大畑屋 手綯うーめん」は、少し太めで長さは一般的なそうめんの半分。「なめらかで、現地ではあんかけやサラダ、お吸い物に使われています」





富山県　大門そうめん

レトロなデザインともちもち食感が魅力

大門素麺／となみ野農業協同組合

生 富山県 量 大門素麺350g×3 原 小麦粉（国内製造）、食塩、食用植物油、澱粉 賞 製造より3年 価 2300円 TEL 0120-234-803 FAX 0763-32-8730 注 Tel、Fax

江戸時代に石川県から製法が伝わり、160年以上続く砺波市の伝統的なそうめん。極寒期に絹ふるいにかけて精選した小麦粉と地元の名水を使って手づくりされる。「一般的な棒状ではなく、約2mの細長い麺を丸く巻いている形状がユニークで、割ってゆでます。コシが強くもちもちで、デザインもレトロでかわいいので贈り物にも最適です」



奈良県　三輪そうめん

そうめんの源流とされる最高品質の超極細麺

神杉-30／奈良県三輪素麺工業協同組合

生 奈良県 量 750g（50g×15束） 原 小麦粉、食塩、食用植物油 賞 製造より2年6カ月 価 3240円 TEL 0744-42-6068 FAX 0744-45-3822 注 Tel、Fax、ウェブ www.miwasoumen-kumiai.com

1200年前、日本最古とされる神社、三輪山の大神神社で神の啓示を受けて、疫病退散のために糸状につくった麺が発祥で、そうめんの起源といわれている。「三輪の神杉」はその最高等級品。つややかな麺肌の超極細麺で、しっかりしたコシと上品な口当たりが魅力。「まさに“のど越しジェットコースター”の極みが味わえます」





そうめんは日本が誇る麺文化！

そうめん研究家
ソーメン二郎さん

奈良県のそうめん製麺所の家系に生まれ、全国各地のそうめんを食べ歩き、各種メディア出演でそうめん復権活動を行う。『簡単！極旨！そうめんレシピ』（扶桑社）監修



長崎県　島原そうめん

400年以上脈々と続く九州の隠れた麺文化

隠れ岩松／みそ半

[生] 長崎県 [量] 250g [原] 小麦粉（九州産）、食塩、食用植物油 [賞] 製造より2年 [価] 399円 [TEL] 0957-82-1111 [FAX] 0957-82-1104 [注] Tel、Fax、ウェブ https://misohan.ocnk.net

発祥は小豆島由来、中国・唐人が建立した寺など諸説ある、九州で最も有名な地そうめん。1868年創業の「みそ半」は、自社栽培の小麦粉と自社でつくった塩を使用し、昔ながらの手延べ製法ならではの張りのある食感と爽やかなのど越しが特徴。「素材へのこだわりが強いだけでなく、YouTube配信など発信力のある社長にも注目です」





兵庫県　播州手延べそうめん

600年受け継がれる製法でつくる王道のそうめん

揖保乃糸 特級品／兵庫県手延素麺協同組合

[生] 兵庫県 [量] 300g [原] 小麦粉、食塩、食用植物油 [賞] 製造より2年6カ月 [価] 695円（1袋の希望小売価格。注文は1箱20袋入から可）[TEL] 0791-62-0826 [注] マルキ株式会社 Tel（0790-65-0306）、ウェブ www.maruki-ibonoito.co.jp

室町時代に製造がはじまったとされ、江戸時代に龍野藩の許可業種となった後、伝統の「揖保乃糸」ブランドの産地となった。ゆで伸びしにくくなめらかな食感で「もっちり感があり歯切れもよく、無限に食べられます。誰が食べても美味しく感じる、王道のそうめんです」。黒帯は熟練職人しかつくれず、製造期間も限定された約0.65㎜の高級品







愛媛県　五色そうめん

文人たちに愛された鮮やかなそうめん

手延そうめん 五色の糸／五色そうめん森川

[生] 愛媛県 [量] 白そうめん50g×2束、もち麦そうめん50g×1束、梅そうめん50g×1束、抹茶そうめん50g×1束、蜜柑そうめん50g×1束、五色そうめん50g×2束（約白麺9割・色麺1割）[原] 小麦粉、食塩、食用ゴマ油、もち麦、みかん、梅肉、抹茶、コーンスターチ、野菜色素、環状オリゴ糖、クチナシ色素、カルミン酸色素、香料、紅花色素、紅麹色素 [賞] 製造より1年6カ月 [価] 1080円 [TEL] 0120-114-470 [注] ウェブ https://goshiki-soumen.co.jp

1635年創業の老舗の8代目が下駄にからみついた5色の糸に着想を得て誕生した色つきそうめんの元祖。参勤交代時の献上品となり、近松門左衛門や正岡子規に愛された。「愛媛のそうめんといえば五色。赤は梅、緑は抹茶、黄色はミカンなど、すべて自然由来の色素でつくる鮮やかな彩りは贈り物にも人気」





徳島県　半田そうめん

固定観念を覆す強いコシ唯一無二の極太そうめん

半田そうめん／白滝製麺

[生] 徳島県 [量] 300g（100g×3束）[原] 小麦粉、食塩、食用植物油 [賞] 製造より2年 [価] 450円 [TEL] 0883-65-0231 [注] ウェブ https://handasomen.shop-pro.jp

奈良県の三輪から伝わり、小野浜港の船頭が吉野川の伏流水や霊峰・剣山から吹き下ろす冷風を利用して冬の自給用につくりはじめたのが起源といわれている。特徴は、類を見ない太い麺。「1.3㎜までがそうめんと呼ばれるが、半田そうめんはそれ以上で、まさに唯一無二。そうめんなのに太く、コシが強いのではじめて食べた人は驚きます」





香川県　小豆島そうめん

ゴマ油が風味高い瀬戸内が誇る名産品

島の光 赤帯／小豆島手延素麺協同組合

[生] 香川県 [量] 250g（50g×5束）[原] 小麦粉（国内製造）、食塩、ゴマ油 [賞] 製造より3年 [価] オープン価格 [TEL] 0879-75-0039 [FAX] 0879-75-2474 [注] Tel、Fax、ウェブ www.shimanohikari.or.jp

約400年前、島民が奈良の三輪に立ち寄り、そうめんの製造技術を持ち帰ったのがはじまり。小麦栽培に適した瀬戸内の気候と塩、そしてゴマ油の名産地だったことから普及し、数多くの製麺所がひしめく島の特産品になった。「一般的なそうめんに使う菜種油ではなくゴマ油なので、酸化臭がなく風味が抜群にいい。強いコシも魅力です」



[生] 生産地 [量] 内容量 [原] 原材料 [賞] 賞味期限 [価] 価格 [TEL] 電話番号 [FAX] ファックス番号 [注] 注文方法

ソーメン二郎さん厳選！

私的そうめん四天王

全国各地のそうめんに精通し、食育活動やレシピ開発も行うソーメン二郎さんが、いま食べたいそうめんを厳選　アレンジそうめんレシピも伝授していただいた。



ひと味違う極上そうめん



アレンジそうめんと小話を肴に飲める「真昼のそうめんBAR」

昭和情緒漂う新宿ゴールデン街で、ソーメン二郎さん考案のそうめん料理と「そうめん小咄」を肴に酒が飲める！ 夏期限定営業

住所：東京都新宿区歌舞伎町1-1-6
Tel：なし
営業時間：12:00 ～ 17:00
定休日：月～金曜
※営業日程やソーメン二郎さん来店情報はTwitter（@somenjiro）にて確認



300年超の伝統を守る
極細手延べそうめん

三輪山本「白龍」

生 奈良県 内 700g（50g×14本）原 小麦粉（国内製造）、食塩、食用植物油、加工澱粉 賞 製造より2年 価 3240円 TEL 0744-43-6663 FAX 0744-43-6666 注 Tel、Fax、手紙、ウェブ www.miwa-somen.jp

独自の伝統製法で、食味を増すためにじっくり熟成させた古物（ひねもの）。各地の料亭でも重宝されている。「奈良の最古参企業。のど越しを極めた0.6㎜の極細麺は、最高峰のそうめん職人の技術の結晶です。薬味を入れずシンプルにめんつゆだけで堪能してほしい」。スタイリッシュなパッケージデザインは佐藤可士和さんが手掛けた



輝くそうめんから漂う
小麦本来の香り

三輪山勝製麺「一筋縄」

生 奈良県 内 一筋縄麦縄そうめん50g×8束、めんつゆ30㎖×3袋 原 めん／小麦粉（国内製造）、食塩、でん粉　めんつゆ／しょうゆ（大豆・小麦を含む、国内製造）、砂糖、鰹削り節、小麦グルテン酵素分解物、酵母エキス、あゆエキス、昆布、食塩、はもエキス/アルコール 賞 めん／製造より2年　めんつゆ／製造より1年 価 1620円 TEL 0744-44-2533 FAX 0744-42-5740 注 Tel、Fax、ウェブ www.miwayamakatsu.co.jp/shop/

三輪で6代続く老舗製麺所。油を使わず吉野葛を使用しているので光沢感があり、のど越しのよさも際立つ。「ゆでたときに輝く透明感がすごい。油を使っていないので酸化臭は一切なく、小麦本来の甘い香りが実感できます。もちもちの食感も抜群。小麦本来の美味しさを追究する職人さんの、こだわりが凝縮した孤高のそうめんです」

包丁要らずでカンタン 極旨アレンジそうめん

「ゆでるときに梅干しを入れるとコシが出ます。最後はゴシゴシ洗った後に氷水で締め、しっかり水切りを」



オリーブオイルと 鯛だし塩のすだちそうめん

ゆでたそうめんに「真鯛のだし塩」ふたつまみとオリーブオイル適量をかけ、黒ゴマを振ってすだちを添えて完成。出汁の利いた天然塩がそうめん自体の旨みをシンプルに引き出して、すだちで後味さっぱり。夏バテ時に最適です」



ねばねば キムタクそうめん

ゆでたそうめんに、好みの量の納豆、白菜キムチ、刻みたくあんをのせ、ワサビとめんつゆでいただく。「すべて発酵食品なので相性がよく、たくあんのコリコリ感、白菜のポリポリ食感、納豆のねばねばの三重奏が楽しめます」



室町時代風 クルミそうめん

大さじ3のゴマドレッシングに対して小さじ1の酢、それぞれ少量のからし、梅肉、ニンニクを混ぜ、クルミをまぶし、黒コショウを振って完成。「醤油が誕生する前、お酢を使って食べていた室町時代のそうめんの令和アレンジです」



地元で厚く支持される 稀少なローカルそうめん

白滝製麺 「半田そうめん」

生 徳島県 量 300g（100g×3束） 原 小麦粉、食塩、食用植物油 賞 製造より2年 価 450円 TEL 0883-65-0231 注 ウェブ https://handasomen.shop-pro.jp

半田そうめんの伝統技法でつくる県内トップブランド。「代表の森岡さんは、キッチンカーで東京に来て、ゲリラ的にそうめんを配る“フリーソーメン”活動やギターを弾いて歌ったり、半田そうめんの知名度を上げるための活動がおもしろい。これしか食べず、ローカル感あふれる50束入り段ボールを買う人が多いのも納得の美味しさです」



小豆島ならではの オリーブの香りを凝縮

銀四郎麺業 「手延べオリーブ素麺」

生 香川県 量 250g（50g×5束） 原 小麦粉、食塩、オリーブ果実（小豆島産）、オリーブ油、クチナシ色素 賞 製造より1年6カ月 価 648円 TEL 0879-62-1868 注 Tel、ウェブ www.ginshiro.shop

小豆島の老舗農園で収穫されたオリーブと小麦を使用し、伯方の塩で練った生地にオリーブオイルを塗ってつくられるオリーブそうめん。「オリーブオイルが酸化を抑え、なめらかな舌触りと独特の香りをつくる個性派。めんつゆではなくオリーブオイルをかけて塩を振り、パルメザンチーズをまぶしてイタリアン風に食べるのもおすすめ」

生 生産地 内 内容量 原 原材料 賞 賞味期限 価 価格 TEL 電話番号 FAX ファックス番号 注 注文方法

ペアリングの陣！

暑い夏、日本酒を飲むなら爽快なものに限る。林本店の夏酒は、無添加でナチュラルな上に、夏の美味とも相性がいい。お取り寄せして、堪能して、心身をリフレッシュさせよう。





夏の「百十郎」は、地中海の風を運んでくれる

岐阜・各務原で今年創業　年を迎える林本店が贈るこの二銘柄は、日本酒ファンだけでなく、ヴァン・ナチュール好きの方や健康志向の方にもおすすめしたい、夏にこそ味わいたい美酒だ。

「百十郎」は、日本三大清流で世界農業遺産（世界37地域、日本国内では8地域）にも選出される清流「長良川」の名水から生まれた、林本店を代表するブランド。百十郎の名は、明治から昭和にかけて活躍した地元の歌舞伎役者・市川百十郎が由来で、パッケージのモチーフにもなっている。「TERA」は、日本酒界でもブームの兆しの「低アルコール」。鳥獣戯画のパッ

百十郎 純米吟醸 南の風 –South Wind–

価 1485円 原 五百万石 精 60% 日 +1.1 酸 1.9 ア 15度



「南の風」の名の通り、リラックスしたい夏の休暇にぴったりな一本。白ワインを連想させる飲み口で、白桃、リンゴなど果実味のあるアロマに、杏仁のようなミルキーな香りが調和。冷製パスタのほかカルパッチョにも相性抜群。ワイングラスで味わいたい

文=編集部　写真=林 和也　イラスト=ヒラノトシユキ　text: Discover Japan　photo: Kazuya Hayashi　illustration: Toshiyuki Hirano

林本店の酒造りを
経済産業省も認定！

林本店が取り組む「無添加SAKE」プロジェクトは、経済産業省JAPANブランド育成支援事業に採択されている

岐阜の清流が育んだ ナチュラルな日本酒は、夏の美味と楽しむ

夏酒、

焼肉と調和する 次世代低アルコール日本酒





ケージが愛らしく、台湾、香港、中国、シンガポールなど海外でも大人気だ。
　また、酒母に乳酸を添加する蔵が多い中、林本店では乳酸菌と酵母菌の並行育成による酒母の製造方法の技術を確立させ特許を取得。「無添加ＳＡＫＥ」プロジェクトに取り組んでいる。米を原料に無添加乳酸菌発酵製法によって造られるナチュラルな日本酒は、国内外の新たな市場を開拓。地域経済の活性化にも貢献していることから、経済産業省「JAPANブランド育成支援事業」にも採択された。
　その味わいだけでなく、グローバルに展開される新たな地域ブランドとしても、ぜひお見知りおきいただきたい。

NEXT GENERATION SERIES TERA

価 1760円 原 国産米 精 70% 日 －36 酸 7.6 ア 8度

和牛焼肉処「桔梗苑」と共同開発した“肉に合う日本酒”。農林水産大臣賞受賞。イタリアの国際的なワインイベント「Vinitaly」で「5つ星」を受賞。乳製系の香り、ミネラル香の中に優しい甘み、心地よい酸味、爽やかでクリーミーな余韻が印象的。ロックやショットグラスでぜひ



価 価格 原 原料米 精 精米歩合 日 日本酒度 酸 酸度 ア アルコール度数

問：林本店　所在地：岐阜県各務原市那加新加納町2239　注文方法：Tel、ウェブ　Tel：058-382-1238　www.eiichi.co.jp

夏にときめく日本酒6

日本酒は冬の酒。そんなイメージをもっている人も少なくないだろう。夏にこそ美味しい日本酒を、恵比寿の日本酒スタンド「GEM by moto」店主の千葉麻里絵さんに教えてもらった。

夏らしい味わいで酒が進む!







蚊取り線香にうちわ……夏の夕涼みのお供に

白隠正宗 誉富士純米酒 夏限定

価 2860円 ア 15度 原 誉富士100% 精 60% 問 高嶋酒造 TEL 055-966-0018 注 全国の特約店にて www.hakuinmasamune.com

「ビールをぐびぐびもいいけれど、夏でもほっとしたい瞬間ってあるじゃないですか？　夏の縁側で夕涼みするお供にぴったりなのが、こちら。白隠正宗は通常はお燗で飲むのをおすすめするお酒が多いのですが、こちらは冷やしても常温でも（もちろんお燗でも）いけるどっしりとした懐を感じます。そんな夏に媚びてないところが個人的に好き」（千葉さん）

13度の夏酒数あれど抜群のバランス!

みむろ杉ろまんシリーズ Dio Abita(ディオ アビータ)無濾過原酒

価 1650円 ア 13度 原 山田錦 精 60% 問 今西酒造 TEL 0744-42-6022 注 全国の特約店にて https://imanishisyuzou.com

「通常15～16度程度が多い日本酒ですが、夏酒では低アルコールの"13度"というのが圧倒的に多いんです。その中でも群を抜いて香り・甘み・酸み・アルコール感のバラランスがいいのがみむろ杉。突出した酸があるとかそういうことでなくシンプルに美味しい優等生タイプです。冷やして細いシャンパングラスでどうでしょうか」（千葉さん）

甘酢っぱさが夏感満点

仙禽(せんきん)かぶとむし 無濾過生原酒

価 1801円 ア 14度 原 栃木県さくら市産山田錦100% 精 50% 問 仙禽 TEL 028-681-0011 注 全国の特約店にて http://senkin.co.jp

夏の風物詩といってもいいくらい定着してきた7色かぶとむしのエチケット。「酸が際立って感じられる、甘酸っぱさが夏の暑さを吹き飛ばしてくれる一本です。『きょうかいNo.77酵母』というリンゴ酸を多く出す酵母を使っているのが特徴です。日本酒に含まれる酸味の中でも特にリンゴ酸は、キンキンに冷やして飲むとより美味しくなります」（千葉さん）



▼教えてくれた人
千葉麻里絵さん

日本酒バー「GEM by moto」店主。日本酒ソムリエ・14代酒サムライ。全国の酒蔵と日本酒を研究しながら新しい楽しみ方を伝える。国内外のシェフやクリエイターとコラボしたYouTubeやオンラインサロンをスタート

暑い時期にこそ、飲んで美味しい日本酒がある。総称して「夏酒」と呼ばれることもある種類の酒は、厳密な定義こそないものの、その特徴から3つに大別することができると千葉麻里絵さんは言う。

「私たちが夏酒と呼んでいるお酒は、①アルコール度数を下げて飲み口をよくした酒、②酸をあえて立たせるのに酵母を変えたりクエン酸が出る白麹を使ったりして、通常とは味わいを変えた酒、③瓶内二次発酵、ガス充填などガス感を得られる酒、のおおよそ3つのタイプ。いずれかに分類されるものもあれば、複数の特徴を併せもつものもあります。近年は出はじめるのがどんどん早くなっていますが、5月後半くらいから出荷されます。人気の酒蔵のものは、夏前に売り切れてしまうことも少なくありません」

冷やしてそのまま飲む以外にも、夏

ソーダと1:1でアレンジして

夏の食事にぴったり!







ボリュームのある酒は ソーダ割りを試してみて

花巴「南遷（なんせん）」オーガニック 山廃純米 無濾過生原酒

価 1360円（500㎖） ア 18度 原 有機農法栽培米奈良県産吟のさと 精 80% 問 美吉野醸造 TEL 0746-32-3639 注 自社オンラインストア（注文確認後、2～5日程度で発送）www.hanatomoe.com

「夏限定ではないですが、ぜひソーダ割りで。日本酒は3段仕込みが多いですが、こちらは4段階目を仕込むことで甘さがプラスされているイメージ。単体で飲むと麦チョコのような香ばしさがあり、味に奥行きがあるのでソーダで割ると旨みを残しながらすっきり切れ味が両立します。古酒やボリュームのあるお酒はソーダ割りありです!」（千葉さん）

夏の和食に！ 出汁の 染み込む余白を感じる

英君 夏吟醸

価 1150円 ア 15度 原 五百万石 精 60% 問 英君酒造 TEL 054-375-2181 注 全国の特約店にて https://eikun.co.jp/

「今回挙げた中で、唯一醸造アルコールを使っているお酒です。のど越しはすっきりしながら、その中にうりっぽさと燻製のようなしっとりした香りが感じられます。これって出汁の利いた冷製の椀やお浸しのような夏の和食にぴったりなんです！ ぜひ料理と同じくらいの温度にお酒を冷やして合わせてみてください」（千葉さん）

ガツンとスタミナ系と ロックで食中酒に

寒菊 純米吟醸OCEAN オーシャン99 青海 直汲み生

価 1595円 ア 14度 原 五百万石 精 60% 問 寒菊銘醸 TEL 0479-86-3050 注 全国の特約店にて www.kankiku.com

「夏って鍋や辛いものとか、味の濃い食事がほしくなります。そういうときにロックで飲んでほしいです。お酒が軽いと食事に負けてしまうのですが、こちらは旨口タイプで飲み応えがしっかり。直汲みといって、搾ってすぐに瓶詰めするやり方なので、ガス感もある。旨みとガス感が両立するという、日本酒が得意とする表現を楽しめます」（千葉さん）

酒の新しい飲み方として、「アイスSAKE珈琲」（左参照）を千葉さんは提案している。
「珈琲を氷に日本酒を注いで飲むというニュースタイルです。あらゆるジャンルの酒と相性がいいのでぜひ好みを試してみてください」



右）とろりと甘い貴醸酒を注げば見た目にも爽やか。左）どぶろくでカフェラテ風。コーヒーアイスが溶けることで味わいが変化する

おすすめアレンジ アイスSAKE珈琲

無糖のコーヒーを凍らせてつくったアイスキューブをグラスに入れ、そこに好きな日本酒を注ぐだけの簡単レシピ。甘めが好きなら貴醸酒、辛党なら辛口と好みで日本酒を変えて楽しめる。にごり酒をチョイスすればカフェラテ風にも。

詳しいレシピをDJのウェブで公開

焼酎、この夏どう飲む？

ロック・水割り・ストレート以外にも、焼酎はいろいろなアレンジが楽しめる酒。福岡に本店を構える住吉酒販の庄島健泰さんに、おすすめの銘柄とレシピを聞きました。

「酒を見れば九州の豊かさがわかる」そう語るのが、福岡に本店を構える酒販店、住吉酒販の庄島健泰さんだ。そもそも酒造りはその土地を映すもの。

「鹿児島でサツマイモがつくられるから芋焼酎が名産になりました。大分は麦だし、福岡・佐賀は稲作です。まず豊かな九州の自然があって、そこに琉球に伝来した酒造りの技術が伝わり、焼酎文化が根付いた歴史があります」

　庄島さんによれば、最近注目されるSDGsの観点は、土地に根ざした酒造りには欠かせないものだったという。

「今回はそうした素材感を楽しめるクラフテッドな造りの焼酎を挙げました。風味を引き出すアレンジでぜひ飲んでみて」

　最近は、焼酎文化をベースにもついわば蒸留のプロがつくるスピリッツにも注目しているという。（→P60）

麦 × お湯



山猿の特徴である麦の香ばしさと熟成感がお湯割りにするとさらに深まる。食事と合わせてバランスよし



香ばしい余韻はまるで麦チョコ！

尾鈴山 山猿

価 1340円（720㎖） 原 麦、麦麹 ア 25度 問 尾鈴山蒸留所 TEL 0983-22-3973 注 住、自社オンラインストア（注文確認後、営業日から2日程度で到着）https://osuzuyama.co.jp/store

口に広がる麦の香りが印象的で、チョコレートのように甘やかで香ばしい余韻。契約農家による大麦を使い、酵母菌は自社で培養する。伝統的手法である常圧蒸留で深みのある味わいを実現する

米 × ロック ＋ かぼす



米焼酎にかぼすを搾って落とした飲み方は、焼き魚などさっぱりした和食に合わせたい。食事が進む一杯



清涼感ある香りに米本来の甘みを感じる

尾鈴山 山翡翠（やませみ）

価 1340円（720㎖） 原 米（はなかぐら）、米麹（はなかぐら） ア 25度 問 尾鈴山蒸留所 TEL 0983-22-3973 注 住、自社オンラインストア（注文確認後、営業日から2日程度で到着）https://osuzuyama.co.jp/store

日本酒造りでも一部の酒蔵しか使わないような、甑（こしき）で米を蒸し上げてつくられる本格米焼酎。清酒のように華やかな吟醸香とふくよかな甘みが特徴。仕込みには飫肥杉の木桶を使用する



▼教えてくれた人
庄島健泰さん

2009年、住吉酒販の専務取締役、'18年、代表取締役に就任。以来、自身の店舗やイベントを通して、広く酒の魅力を伝える。YouTubeチャンネル「酒大将SAKETAISHO」開設している

文＝中森葉月　写真＝ティモテ・ランブレク　text: Hazuki Nakamori　photo: Timothé Lambrecq



ここでも飲めます！

住吉酒販 東京ミッドタウン日比谷店

TEL 03-6205-4172 住 東京都千代田区有楽町1-1-2 東京ミッドタウン日比谷B1F 営 11:00～21:00（土・日曜、祝日は～22:00）※L.O.は閉店の1時間前 休 施設に準ずる　http://sumiyoshi-sake.jp

「Field-to-Table」を信念に、原料の育つ環境（フィールド）からこだわる生産者の生み出すものを食卓（テーブル）に届ける酒販店。九州を中心に全国の酒、食品を取り扱う。店内で試飲もできるほか、住吉酒販オンラインストアでも販売

麦 × みりん ＋ 醤油

焼酎30mℓと同量の飲めるみりん、そこに醤油を一滴。スダチをひと搾りする。焼酎の熟成感と甘みをみりんが引き出す





年々変わる 熟成感を楽しんで

泰明 ここから

価 4400円（720mℓ）原 二条大麦・麦麹 ア 42度 問 藤居醸造 TEL 0974-37-2016 注 ㊟、ほか全国の特約店にて

大分にある昭和4年創業の蔵元。親子2代で手造りの焼酎を造る。「泰明 ここから」は、長期保存に耐える、その年一番の麦を使用する。「ビンテージで味の変化も楽しめます」（庄島さん）

米 × ソーダ ＋ だいだい果汁



ソーダアップすることで飲む際に吟醸香がともに立ち上る。店では福岡・糸島のだいだいという柑橘の果汁と合わせて提供



柑橘との相性抜群 吟醸酒のような焼酎

吟香 鳥飼

価 2200円（720mℓ）原 米、米麹 ア 25度 問 鳥飼酒造 TEL 0966-22-3303 注 ㊟、ほか全国の特約店にて

熊本県人吉市にある蔵元「鳥飼酒造」では、蔵名を冠する米焼酎1アイテムのみを製造する。「山づくりから酒造りに取り組む姿勢で活動されている。唯一無二の蔵元」（庄島さん）

芋 × ソーダ



山ねこに対してソーダを少し多めの3:4程度が適量。フルーティで爽やかな香りがソーダでさらに軽やかに



上品な芋の香りは 焼酎ビギナーにも！

尾鈴山 山ねこ 麹米山田錦

価 1416円（720mℓ）原 米甘藷（ジョイホワイト）、米麹（山田錦）ア 25度 問 尾鈴山蒸留所 TEL 0983-22-3973 注 ㊟、自社オンラインストア（注文確認後、営業日から2日程度で到着）https://osuzuyama.co.jp/store

芋焼酎特有の“芋臭さ”を苦手に思っている人はその爽やかさに驚くはず。「ジョイホワイト」という品種の芋を手作業で仕込んで造る。中でも「山田錦」を麹米に使用したバージョンは華やか

価 価格 原 原材料 ア アルコール度数 問 問合せ TEL 電話番号 注 注文方法　※㊟は住吉酒販オンラインショップ「フィールドとテーブル」にて取り扱いあり。www.field-to-table.jp

ニューウェーブ・スピリッツ

宮崎で焼酎を造る「尾鈴山蒸留所」（P58）から、この7月ジンとウイスキーが同時発売された。いま盛り上がる日本のスピリッツで、注目のニューウェーブを庄島さんに聞いた。

「クラフトジン」を筆頭に、これまでバーでカクテルとして飲むようなイメージが強かった蒸留酒をよく見掛けるようになった。次々と新たな造り手が登場する中で、庄島さんが注目するのは、〝文化〟をまとう酒だ。

「輸入した醸造用のアルコールから造る酒は、いわばファッションに近い。もちろん『嗜好品』として楽しめるものですが、焼酎蔵のつくるジンは、そこに土地固有の文化がある。文化をまとった酒は一段違います」

スピリッツはベースとなるアルコールを再度蒸留して造ることが一般的だ。AKAYANEや尾鈴山蒸留所のように、限りなくクラフトに戻る酒造りに、庄島さんは日本の酒業界の未来を見ている。焼酎やジンといった既存のカテゴリーを超え、その土地らしさを表現する酒に乾杯





スピリッツ ✕ ソーダ

原料に国産の山椒をふんだんに使用した「AKAYANE CRAFT SPIRITS oriental山椒」をソーダで割って「山椒ハイボール」に。爽やかな山椒の香りとスッキリした後味は油っぽい食事に合わせたい

圧倒的爽快感の山椒ハイボール

AKAYANE CRAFT SPIRITS oriental山椒

価 2104円（300㎖） 原 原材料 芋焼酎（国内製造）、山椒（和歌山県産） ア 50度 問 佐多宗二商店 TEL 0993-38-1121 注 住、自社オンラインストア（注文確認後、2日程度で発送）http://shop.akayane.jp

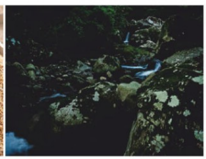
ジャパニーズクラフトジンの中でも高いクオリティを誇る「AKAYANE」シリーズ。芋焼酎の「晴耕雨讀」などで知られる佐多宗二商店が手掛けている。「商品化前、佐多宗二商店では海外を視察し、さまざまな蒸留器を試すなど長らく研究を重ねていました。蒸留のプロがさらに蒸留を極めてようやくリリースされたのです」（庄島さん）

＼ 尾鈴山蒸留所のクラフテッドな酒造り ／



これからの酒造りのモデルになる！尾鈴山蒸留所に注目！

「尾鈴山蒸留所」は宮崎の焼酎蔵・黒木本店が約20年前に開設した蒸留所だ。黒木本店といえば「中々」や「百年の孤独」などを手掛け、焼酎ブームを牽引してきた実力派の蔵だ。よりクラフテッドな酒造りを追求する中で別蔵を立て、今度はスピリッツの蒸留に挑戦している。「彼らは焼酎をその土地から生まれる『大地の香水』という考え方で造ってきました。焼酎かすを土地に循環させる仕組みをつくったり農業に取り組んできた。彼らの造るスピリッツはその文化を伝える延長にあり、これからの酒造りのモデルになるはずです」（庄島さん）

右）原材料、ボタニカルもできるだけ自分たちでつくる。豊かに湧き出る水は軟水。左）酵母菌も自社製。5代目の黒木信作さんに代わり、よりクラフテッドな方向へとドライブする

ウイスキー × 水



同量の水で割ることで本来の味わいをストレートに感じられる。角の取れた味わいは今後の熟成も楽しみ



麦から完全手造り クラフトウイスキー

OSUZU MALT NEW MAKE

価 2750円（200mℓ） 原 大麦麦芽 ア 59度 問 尾鈴山蒸留所 TEL 0983-22-3973 注 ㊟、自社オンラインストア（注文確認後、営業日から2日程度で到着）https://osuzuyama.co.jp/store

自社の農業法人で原料の麦から栽培し、麦芽も手づくりする尾鈴山蒸留所がはじめて手掛けるウイスキー。1回目の蒸留は焼酎機、2回目は銅窯で行われる。樽熟成させる前のニューメイクを、この7月に4500本限定で発売した。今後は地元産の栗、杉、桜などの樽で熟成させ、毎年少しずつ出荷していく予定



ジン × トニック



トニックで割ってオーソドックスにジントニックで。食事に合わせてもけんかしないバランスのよさ



宮崎の土地を表現した バランス感あるジン

OSUZU GIN

価 2035円（200mℓ） 原 焼酎、ジュニパーベリー、山椒、榊、シイタケなど ア 45度 問 尾鈴山蒸留所 TEL 0983-22-3973 注 ㊟、自社オンラインストア（注文確認後、営業日から2日程度で到着）https://osuzuyama.co.jp/store

同蒸留所が造る芋焼酎をベースに、宮崎の日向夏やキンカン、山椒、シイタケ、神棚に供える榊（さかき）などをボタニカルに使用。「柔らかい印象で非常に味わいのバランスが取れています」（庄島さん）7月にオリジナルブレンドを発売、今後は限定でボタニカルのフレーバー違いも出荷を予定

ウォッカ × トマトジュース ＋ コショウ



ミーシャウォッカ1に対してトマトジュース6で割り、ブラックペッパーを振る。「店では熊本の天芯農場のトマトジュースにクラタペッパーを使用しています」（庄島さん）

トマトジュースで割って ブラッディメアリー

MIISHA VODKA

価 5500円（700mℓ） 原 サツマイモ（黄金千貫100%）、ワイン酵母 ア 40度 問 ミーシャ・スピリッツ TEL —（メールは info@miishavodka.com） 注 ㊟、ほか全国の特約店にて www.miishavodka.com

鹿児島南部頴娃（えい）町のサツマイモ100%のクラフト・ウオッカ。日本の農作物から世界に通じるスピリッツを造ろうという思いから出来上がった。「ロシア人のプーラフ・ドミトリーさんと佐多宗二商店がタッグを組んで造ったもので、キレのある洗練された味わいは本場に近い。それでいて日本の水や素材で造られているので、まろやかな甘みと柔らかな飲み口です」（庄島さん）

価 価格 原 原材料 ア アルコール度数 問 問合せ TEL 電話番号 注 注文方法 ※㊟は住吉酒販オンラインショップ「フィールドとテーブル」にて取り扱いあり。www.field-to-table.jp

どのレモンサワーをつくる？

名店の味を自宅にお取り寄せ

ムーブメントではなく、もはやカルチャーとして定着した日本のレモンサワー。その源流となった元祖の味から、趣向を凝らしたこだわりの一杯まで、名店のレシピを教えていただいた。



時を駆けて愛され続ける
“元祖”レモンサワーの粋

もつやき ばん のレモンサワー

「ばん」は“レモンサワー発祥の店”として全国の酒徒に名が知られている。1958年、中目黒で生まれ、創業者の小杉正氏が当時「炭酎」、「酎炭」と呼ばれていた焼酎の炭酸割りを「サワー」と名づけた。濃いめの焼酎を炭酸で割り、レモンを搾るだけのシンプルな味は、さっぱり飲みやすくどの料理にも合う。積まれていくレモンの数だけ幸せになる元祖の一杯は、時を超えて愛されている。



①



③ ②

材料

①レモン……………1個
②焼酎 ………約250㎖
③炭酸水 ……約200㎖
※500㎖のグラスを使用

つくり方

1 グラスに氷をたっぷり入れる。
2 焼酎を注ぐ。
3 レモンを手もしくは搾り器でしっかり搾る。
4 ゆっくり炭酸水を注いで、軽くステアして完成。

①生レモン

1杯に半個だが、1個使うとより風味高くなる。「皮に香り成分があるからねじるようにつぶすと美味しいよ」

②キンミヤ焼酎

甲類焼酎の王道。天然水仕込みでほのかに甘く素材の魅力を生かす

問 宮崎本店
TEL 059-397-3111

③博水社のハイサワー

業務用炭酸水。ばんでの人気で、果汁入りの同名割り材が誕生した

問 博水社
TEL 03-3712-4163

ひと手間かけて自由につくるのが楽しい！



店主 小杉 潔さん

もつやき ばん

所 東京都目黒区祐天寺2-8-17 TEL 03-3792-3021 営 15:00～22:00 休 なし

文=藤谷良介 写真=上樂博之 text: Ryosuke Fujitani photo: Hiroyuki Jyoraku



好みでショウガや
ミントを入れても
美味しい



店主 戸高雄平さん

食堂とだか の生おろしサワー レモン

「ウニ・オン・ザ・煮たまご」や「牛ご飯」など、独自性と確かな味が光る料理コースが美食家を虜にしている「食堂とだか」。レモンサワーも焼酎の炭酸割りに生おろしレモンのスムージーを加えるアレンジで個性を際立たせている。なめらかな口当たりでレモンの爽やかな酸味と旨み、苦みまで果実感をまるごと凝縮した一杯は、予約1年待ちの“飲める食堂”で外せない名物だ。



③ ④ ①

材料

①レモンスムージー …… 100mℓ
(②レモン…4個、水…1ℓ、
白砂糖…大さじ1、塩…小さじ1)
③焼酎………………………… 80mℓ
④炭酸水………………… 160mℓ

つくり方

1 鍋にレモンスムージーの材料を入れて火にかけ、沸騰させて約10分煮た後、粗熱をとってミキサーにかけ、レモンスムージーをつくる。
2 グラスに天然氷をたっぷり入れる。
3 焼酎を注いだ後、炭酸水を静かに注ぐ。
4 1のレモンスムージーを注ぎ、軽くステアして完成。

①自家製レモンスムージー

ノンアルのソーダ割りでも美味しく、冷蔵庫でストックも可。店ではイチゴや梨など旬の果実のスムージーも

②無添加の生レモン

防腐剤不使用の生レモンを使用。皮ごとすりおろすことで苦みが加わり、少量の塩がレモンの旨みを引き立てる

③宝焼酎25度

大正時代より愛される伝統の甲類焼酎。すっきりまろやかな味わい
問 宝ホールディングス
TEL 075-241-5111

④強炭酸水Kagetsu

東京東部の下町を中心に流通する業務用強炭酸水。かなりキックが強く、割ったときもインパクトが薄れない

食堂とだか

所 東京都品川区西五反田1-9-3 B1F TEL 03-6420-3734 営 2部制18:00～20:30、20:30～23:00
(※現在予約停止中、キャンセル状況は公式Facebookにて随時更新) 休 日曜



生産者から届く
厳選食材を使った
肴とともにぜひ



飲食事業部
部長
早乙女 彬さん

住吉酒販東京ミッドタウン日比谷店 の住吉レモンサワー

全国から厳選した蔵のハイクラスな酒を、造り手の情熱とともに飲み手に届け、「酒に笑う人生」をクリエイトする酒販店。角打ちで人気のこちらは、福岡の銘酒蔵「花の露」の米麹で発酵させた、炭酸ガス充填ではないレモン酵素スパークリング「LEMONASE」とヒミツの焼酎を炭酸で割り、国産レモンを搾ったこだわりの一杯。もはやカクテル並みのリッチな味わいだ。


① ② ④ ③

材料

①レモン
………………… 厚めのスライス2枚
②スパークリングレモン酒… 70mℓ
③焼酎…………………………… 30mℓ
④炭酸水……………………… 100mℓ
※500mℓのグラスを使用

つくり方

1 グラスに8分程度の氷を入れる。
2 焼酎、冷やしたスパークリングレモン酒を注ぐ。
3 冷やした炭酸水を氷に当てながらゆっくり注ぐ。
4 スライスレモンを搾ってそのまま入れ、軽くステアして完成。

①ノーワックスの国産生レモン
大分の「べっぴんレモン」など、旨みが深く香り高い、その時期の旬の国産レモンを使用

②LEMONASE
手搾り生レモン100%。米麹のやさしい甘みが魅力の酵素ドリンク
問 花の露
TEL 0942-62-2151

③お好みの焼酎
住吉酒販で使う焼酎のヒントは、ノンアルコール版で使用する黒糖シロップ。「癖のない焼酎が合います」

④ウィルキンソンの炭酸水
2016年より独自工程で限界超えの強炭酸を実現した王道の炭酸水
問 アサヒ飲料
TEL 0120-328-124

住吉酒販 東京ミッドタウン日比谷店
所 東京都千代田区有楽町1-1-2 B1F TEL 03-6205-4172 営 11:00～21:00、土・日曜、祝日～20:00 休 施設に準ずる

衝撃のレモンタワーは
横浜名酒場の代名詞



さっぱりめが
好きな方はシロップ
なしがおすすめ



店主
谷口みゆきさん

立ち呑み処 ふくふく の凍結丸ごとレモンサワー

そびえ立つレモンに驚くこちらは、横浜一の飲み屋街・野毛を代表するレモンサワー。口コミとSNSで火がついたこの“レモンタワー”は、丸々1個の生レモンスライスを2日かけて凍らせたもの。焼酎は濃いめだがシロップの甘さで飲みやすく、溶けたレモンで味が変わるので、ナカをお代わりしながら3～4杯飲むのが黒帯の流儀。1杯400円という価格に庶民を支えるやさしさが表れている。



③



①



②



④

材料

①レモン……………………………1個
②焼酎　…………………　90mℓ
③レモンシロップ………　20mℓ
④炭酸水　…………………　適量
※400mℓのグラスを使用

つくり方

1　レモンをスライスし、ずらしながら重ねてラップし、約2日間凍らせる。
2　冷やしたグラスに①のレモンを入れ、氷をたっぷり入れる。
3　焼酎を注いだ後、炭酸を注ぐ。
4　シロップを入れて、軽くステアして完成。

①Lサイズの生レモン

大ぶりのレモンを贅沢に使用。ほかにもキウイやマンゴー、桃、ミカンなど旬の果実を使った氷結サワーも好評

②宝焼酎25度

合わせる素材を引き立てる定番の焼酎。濃いめでも飲みやすい
問 宝ホールディングス
TEL 075-241-5111

③パンチレモンシロップ

ポッカサッポロフード＆ビバレッジの業務用レモンシロップ。キリッとしたレモンの酸味とコク深さが魅力

④好みの強炭酸水

「ふくふく」ではサーバーの炭酸を使用。強炭酸を使うことで、刺激的な口当たりと爽快なのど越しが味わえる

立ち呑み処 ふくふく

所 神奈川県横浜市中区桜木町1-1 ぴおシティ B2F TEL 非公開 営 12:30～22:00、土・日曜、祝日～21:00 休 水曜

近年の缶詰は芸術品。
夏の美味を"缶"じてください



缶詰界の第一人者が厳選！

夏酒のアテにしたい 缶詰のススメ

監修　黒川勇人（くろかわ・はやと）さん

これまで世界50カ国・数千缶の缶詰を食し、商品開発も手掛ける"世界一の缶詰通"。缶詰博士（公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会公認）として、TV・ラジオ・雑誌・新聞などメディア出演や執筆活動で活躍する。食に関するイベントや防災セミナーなどで取材活動も行う

缶詰博士の黒川勇人さんが、全国の絶品缶詰をご紹介。日本酒、サワー、ジン、ウォッカ、夏の夜に、好みの酒の隣にどうぞ。



日本酒

おすすめの食べ方

ウニ×枝豆

こっくり甘いウニを、ゆでた枝豆の上に盛りつけると、日本酒にぴったりの上品な一品に早変わり！

旬のウニの美味しさを そのまま閉じ込めて

うに缶

産 福島県 量 100g 賞 2年 価 3240円 問 大川魚店
TEL 0246-32-2916 FAX 0246-32-2926 注 Tel、Fax、ウェブ www.ookawauoten.co.jp

福島県いわき市の名物料理「うに貝焼」を思わせる蒸しウニ缶。岩手・三陸産のムラサキウニを、捕れたその日に蒸し上げることで鮮度を維持。ウニ独特の甘さ、ふわふわの食感が堪能できる。〆のウニご飯としてもおすすめ。



辛口の清酒によく合います。
製造量が少なく、売り切れたら
翌年の製造まで待つしかない
幻のうに缶でもあるんです。



編集＝相澤優太　文＝田中 仰　写真＝尾崎大輔　edit: Yuta Aizawa　text: Aogu Tanaka　photo: Daisuke Ozaki



料亭の味を自宅で

味付巻ゆば

産 栃木県 量 75g 賞 6カ月 価 1080円（3缶詰）問 日光ゆば製造 TEL 028-648-2311 FAX 028-649-0877 注 Tel、Fax、ウェブ https://nikkoyuba.net/

京都と並ぶ名産地である日光の湯波。1枚ずつ巻き上げた湯波を油で揚げた「揚巻ゆば」は、上品な薄味で、料亭さながらの味が楽しめる。開封後、そのままでも温めても美味しく食べられる。



ショウガ風味で引き立つ旨み

缶つま トップシェルのローストソルト

産 東京都 量 45g 賞 3年 価 540円 問 国分グループ本社 TEL 0120-417592 注 Tel、ウェブ www.roji-nhb.jp

肉厚でコリコリしたアカニシ貝（トップシェル）を直火で焼き上げた。控えめな塩味と、ふわりと香るショウガ風味で上品な味わいに。ほのかな磯の香り、噛むごとに広がる旨みが清酒に合う。



和風アクアパッツァの珍味

ホヤのアクアパッツァ

産 宮城県 量 95g 賞 2年 価 1296円 問 自然派缶詰カンナチュール TEL 06-6374-8155 注 ウェブ https://can-naturel.jp

宮城県三陸女川のホヤを使用。オリーブ油、ニンニク、昆布ベースの出汁でじっくり煮込んでいる。ホヤ独特の複雑な味わいが堪能でき、「ホヤは苦手」という人にもおすすめしたい。



バターがからむ国産ホタテ

国産帆立のバターソース

産 青森県 量 75g 賞 3年 価 594円 問 明治屋 TEL 0120-565-580 注 Tel

青森・陸奥湾で捕れた、ふっくら軟らかなホタテを使用。バター醤油風味の特製ソースが、ホタテの旨みと甘みを存分に引き立てている。パスタにからめるバターソースとしてもおすすめ。



醤油の風味を立たせた
甘辛い味付けはどんなタイプの
清酒にもぴったり。
価格も安めでコスパが高いです。



素材にこだわり抜いた鯖缶

うまい！さば 醤油煮

産 宮城県 量 150g 賞 37カ月 価 237円 問 清水食品 TEL 0120-04-8189 注 ウェブ www.ssk-ltd.co.jp

脂ののった国内水揚げの鯖だけを使用。化学調味料は一切使わず、宮城県の老舗メーカー「ヤマカノ醸造」のオリジナル醤油をベースにしたシンプルな味つけが、鯖本来の風味を引き立てる。



おすすめの食べ方

鯖×ゴマ ディップ

鯖の身を缶汁ごとすり潰し、黒すりゴマを混ぜれば和風ディップに！ 美味しく野菜が食べられます



伝統製法にこだわった3種

たくあんの缶詰

産 宮崎県 量 70g 賞 3年 価 1000円（3缶セット）問 道本食品 TEL 0120-81-0006 FAX 0985-86-1122 注 Tel、Fax、ウェブ www.hinatazuke.co.jp

たくあん専業メーカー・道本食品の缶詰。宮崎県産の冬大根を外で干す伝統的な製法を受け継ぐ。ほどよい酸味の梅酢、風味豊かなこんぶ、ぴりっと辛みが利いたとうがらしの3種類がセットに。



カニの魅力が詰まった缶詰

ずわいがに かにみそ

産 岩手県 量 45g 賞 2年10カ月 価 1350円（2缶詰）問 カネダイ TEL 0226-23-1721 注 ウェブ ※複数あり

ズワイガニの名産地、カナダのガルフ地区で捕れたカニ味噌に、甘みと歯応えが特徴のマルズワイガニの身を合わせた一品。口当たりはまろやかで、カニ本来の旨みが詰まっている。



広島の冬の風物詩で晩酌を

ひろしま牡蠣の土手鍋缶

産 山口県 量 155g 賞 3年 価 540円 問 ヤマトフーズ TEL 0120-817-438 注 ウェブ https://setouchi-lemon.jp

広島の郷土料理「牡蠣の土手鍋」が缶詰に。牡蠣やシイタケ、しらたき、厚揚げといった具材を、同県のブランド味噌「府中味噌」で煮込む。牡蠣の旨みも合わさり、酒のつまみにもってこい。



上品な甘さと軟らかさ

みがきにしん甘露煮

産 宮城県 量 170g 賞 3年 価 690円 問 木の屋石巻水産 TEL 0229-29-9429 FAX 0229-29-9438 注 Tel、Fax、ウェブ www.kinoya.co.jp

ニシンの干物・みがきにしんを、口の中で崩れるほど軟らかく炊き上げた一品。本醸造醤油ベースのタレで煮詰めた上品な味わい。ひと口サイズにカットされており、骨を気にせず食べられる。

産 産地 量 内容量 賞 賞味期限 価 価格 問 問合せ TEL 電話番号 FAX ファックス 注 注文方法 ※ウェブはamazonなどのウェブサイトも含みます





温め楽しむ、プロの味

缶つま 牛マルチョウ 直火焼

産 東京都 量 50g 賞 3年 価 540円 問 国分グループ本社 TEL 0120-417592 注 Tel、ウェブ
www.roji-nhb.jp

牛の小腸（マルチョウ）を使用。コチュジャンが利いたピリ辛味噌だれに漬け込み、直火で香ばしく焼き上げた。ゼリーのような軟らかい食感、脂がのったジューシーな風味が絶品。



脂がたっぷり旬の真鯖

焼き鯖のアヒージョ

産 茨城県 量 100g 賞 3年 価 281円 問 髙木商店 TEL 0479-44-1133 注 Tel、ウェブ
www.takagi-shouten.com

毎年秋から冬にかけて銚子港で水揚げされた真鯖を使ったアヒージョ。エクストラバージンオイルやニンニク、唐がらしとともに煮込み、隠し味の醤油で和風テイストに。

多彩なアレンジで楽しんで

おいしい缶詰 燻製とろ鮭ハラス

産 東京都 量 70g 賞 3年 価 648円 問 明治屋 TEL 0120-565-580 注 Tel

ノルウェー産の鮭ハラスを塩漬けし、国産チップで燻製。濃厚な脂、ほどよい塩気、スモーキーな風味が絶妙のバランスでからみ合う。パスタの具材などアレンジが楽しめそう。

テッポウの魅力をそのままに

缶つま 牛テッポウ 直火焼

産 東京都 量 45g 賞 3年 価 540円 問 国分グループ本社 TEL 0120-417592 注 Tel、ウェブ
www.roji-nhb.jp

牛の直腸（テッポウ）を直火で焼き上げ、ニンニク風味の塩だれで味つけ。テッポウ特有の弾力ある歯応え、噛むごとに広がるまろやかな脂のコクが秀逸。のど越しのよい酒と合う。



低温熟成させた鯨赤身肉を醤油&鰹出汁に漬け、シイタケや厚削り鰹節、ニンニクと一緒にオリーブオイルで煮込んだ和風アヒージョ。



おすすめの食べ方

アヒージョ

バゲットと野菜を添えると、ボリュームのあるおつまみにもなる





風味香る和風アヒージョ

くじらの和ヒージョ

産 宮城県 量 150g 賞 3年 価 630円 問 木の屋石巻水産 TEL 0229-29-9429 FAX 0229-29-9438 注 Tel、Fax、ウェブ www.kinoya.co.jp

和風出汁に約2週間熟成した鯨肉を、スペイン産オリーブオイルとニンニクで煮込んだ一品。厚削り鰹節、干しシイタケを加えることで、和と洋のハーモニーが美味しい"和ヒージョ"が誕生。噛むたびに口に広がる旨みはやみつきに。

宮崎の甘い醤油で漬けた漬物の缶詰。パリパリという歯応えがあって香りも素晴らしい。辛口のサワーに合います。

サワー



焼酎と相性抜群の大根漬

宮崎の焼酎に合う 割干し大根漬

産 宮崎県 量 70g 賞 3年 価 330円 問 道本食品 TEL 0120-81-0006 FAX 0985-86-1122 注 Tel、Fax、ウェブ
www.hinatazuke.co.jp/index.html

"宮崎の味"にこだわった缶詰。天日干しにした大根を、甘口でコク深い本醸造醤油（いずれも宮崎県産）で漬け込み、パリパリと軽快な食感と、上品な甘みが楽しめる。

本場のタコライスを自宅で

タコライス缶

産 沖縄県 量 70g 賞 3年 価 183円 問 沖縄ホーメル TEL 098-895-3312 FAX 098-895-3642 注 Tel、Fax、ウェブ
www.okinawahormel.co.jp

沖縄のソウルフード、タコライスを自宅で。同缶詰（タコスミート）をご飯にかけるだけで、本場の味が楽しめる。レタスやトマト、チーズと合わせてタコスにすることも。

"九州風"稀少な黒豚軟骨

黒豚軟骨の甘辛醤油煮

産 鹿児島県 量 65g 賞 3年 価 540円 問 AKR Food Company TEL 099-814-5020 注 Tel、ウェブ
https://akr-food.com

鹿児島県産の黒豚をさまざまな料理にアレンジした"黒豚缶詰シリーズ"のひとつ。黒豚軟骨を甘口醤油（鹿児島県産）や唐がらしなどと煮込むと、こってり&ピリ辛の九州風に。

前菜に最適なアヒージョ

四万十の鮎 ガーリックオイル煮

産 高知県 量 90g 賞 3年 価 950円 問 黒潮町缶詰製作所 TEL 0880-43-3776 FAX 0880-43-3780 注 Tel、Fax、ウェブ
https://kuroshiocan.co.jp

高知・四万十川支流の伏流水で育てられたアユのオイル煮。「香魚」と呼ばれるアユの芳醇な味わいを、香ばしいガーリックスライス、1本丸ごと入った唐がらしが引き立てる。

バジルと鯖の絶品コラボ

マッカレル バジル&レモン

産 宮城県 量 140g 賞 37カ月 価 291円 問 清水食品 TEL 0120-04-8189 注 ウェブ www.ssk-ltd.co.jp

鮮やかな緑色のバジルペーストを贅沢に使った鯖缶。塩とガーリックとレモンで味つけされた"洋風おつまみ"として人気を集めている。口に入れた瞬間の爽やかな風味、じわりと広がる鯖本来の味をどうぞ。











ぷりぷりとしたつぶ貝の食感が最高。
一緒に入っている汁はつぶ貝の煮汁を
凝縮したもので、ひと口するだけでも
ジンやウォッカが進みます。
ワサビを付けて食べるとさらに美味です。

北海で育ったつぶ貝の旨み

つぶ水煮

産 北海道 量 155g 賞 36カ月 価 5184円(4缶詰) 問 スハラ食品 TEL 011-251-1231 注 ウェブ www.suharafoods.com

つぶ貝本来の味を楽しめる。つぶ貝の缶詰でありがちな甘く濃い味つけはせず、天然つぶ貝の煮汁をベースにしたシンプルな風味に仕上げた。



ぷりぷり牡蠣のくん製

かきくん製オリーブオイル漬

産 京都府 量 105g 賞 3年 価 882円 問 竹中罐詰 TEL 0772-25-0500 注 Tel、FAX、ウェブ https://takenaka-kanzume.co.jp

京都・丹後近海などで捕れた牡蠣をくん製にした缶詰。大きく粒の揃った牡蠣をエクストラバージンオリーブオイルで漬けて、香り豊かに。

赤身肉主体のコンビーフで、
粗くほぐしてあるので食べ応えがある。
黒コショウが利いたスパイシーな味わいは
さまざまな蒸留酒との相性ばっちり!
砕いたミックスナッツ(塩無添加)と
ドライフルーツを混ぜるのがおすすめです。



肉感たっぷりのコンビーフ

おいしい缶詰プレミアム
ほぐしコンビーフ

産 新潟県 量 90g 賞 3年 価 594円 問 明治屋 TEL 0120-565-580 注 Tel

通常のコンビーフより“粗く”ほぐした牛肉を使った、肉感たっぷりの一品。ジューシーな赤身肉に黒コショウを利かせたスパイシーな味つけ。ジントニックなどに最適だ。



ジン&ウォッカ



食感にこだわった明太子缶

缶明太子 油漬け

産 静岡県 量 85g 賞 3年 価 756円 問 ふくや TEL 0120-86-2981 注 Tel、Fax、ウェブ www.fukuya.com

明太子を日本ではじめて商品化したふくやのオリジナル缶詰。加熱された明太子はピリ辛味はそのままに、ぷちぷち弾ける食感が心地よい。油漬けになっており、パスタと和えるのにも最適。



“冬の味覚の女王”を堪能

セイコガニ

産 京都府、兵庫県 量 75g 賞 2年 価 3456円 問 自然派缶詰カンナチュール TEL 06-6374-8155 注 ウェブ https://can-naturel.jp

毎冬約2カ月と旬の時期が短いセイコガニ(ズワイガニの雌)を、「身」「蟹みそ」「内子と外子(卵)」で楽しめる。ゴマ油で漬けにしたカニの風味、コクをぜひご賞味あれ。



常備したくなる逸品

カナダ北寄貝 貝ひも水煮

産 岩手県 量 60g 賞 2年10カ月 価 1750円(5缶詰) 問 カネダイ TEL 0226-23-1721 注 ウェブ※複数有

カナダ産・北寄貝の貝ひもを使用。調味料は加えず、シンプルな水煮に。北寄貝独特のもっちりした食感と、あっさりした旨みは、炊き込みご飯やスープの具としても最適。



有名シェフが監修した一品

イノシシ肉と大豆のキーマカレー

産 島根県 量 90g 賞 2年 価 540円 問 クイージ TEL 0855-75-0877 注 ウェブ https://oochiyamakujira.stores.jp

島根・邑智郡美郷町のブランド猪「おおち山くじら」を使ったカレー。粗めにひかれた猪肉の旨み、三重県産の大豆「みさと在来」の甘みが凝縮。スパイスが素材を引き立てる。

幻の地鶏が缶詰に

土佐ジローのアヒージョ

産 高知県 量 90g 賞 1000日 価 864円 問 はたやま夢楽 TEL 090-4787-0413 注 ウェブ https://tosajiro.shop/

1カ月に1000羽程度しか生産できない、高知の高級地鶏「土佐ジロー」を使ったアヒージョ。一般的な鶏肉に比べて、旨みと歯応えが強く、脂肪分が少ない土佐ジローの魅力を存分に味わえる一品。



秋田の名物漬け物

いぶりがっこ缶

産 秋田県 量 75g 賞 3年 価 518円 問 こまち食品工業 TEL 0185-83-2740 FAX 0185-83-2767 注 Tel、Fax、ウェブ https://komachi-foods.ocnk.net

秋田を代表する漬物・いぶりがっこの缶詰。焚き火干しで乾燥させた大根を米ぬかと塩で漬け込むことで、素朴で奥深い風味を実現。食べやすい薄切りサイズもうれしい。



呉の人気ご当地グルメ

鳥皮みそ煮

産 山口県 量 130g 賞 3年 価 324円 問 ヤマトフーズ TEL 0120-817-438 注 ウェブ https://setouchi-lemon.jp

広島・呉の名物料理、鳥皮みそ煮。鳥皮とこんにゃくを、味わい深い3種類の味噌で煮込み、マイルドな風味に。缶ごと湯煎するだけで名店の味が楽しめる。



上品な味わいのホタルイカ

ホタルイカくん製オリーブオイル漬

産 京都府 量 95g 賞 3年 価 702円 問 竹中罐詰 TEL 0772-25-0500 FAX 0772-25-0837 注 Tel、Fax、ウェブ https://takenaka-kanzume.co.jp

日本海で捕れたホタルイカをたっぷり使用。ボイルして燻製した後、オリーブオイルに漬け込んでいる。燻製の風味がホタルイカの複雑な旨みに合わさった絶品おつまみだ。



産 産地 量 内容量 賞 賞味期限 価 価格 問 問合せ TEL 電話番号 FAX ファックス 注 注文方法 ※ウェブはamazonなどのウェブサイトも含みます

仁義なきフルーツの戦い

ジューシーな果物が恋しい夏。しかし同じ果物でも、産地や品種により味わいは千差万別だ。個性を知り、マイナンバー1を見極めよ

監修・問い合わせ
新宿高野本店
フルーツギフトフロア

TEL 03-5368-5149
所 東京都新宿区新宿3-26-11 地下1F
時 10:00 〜 20:00
休 不定休
注 Tel、ウェブ（注文確定後約5 〜 7日先の発送）

桃

福島といえば赤

あかつき
川中島白桃
さくら白桃など



桃色といえばこの赤よ〜

※写真・データは「はつひめ」

明るい赤は光をたっぷり浴びた証し

全国第2位の生産量を誇る福島の桃。主力品種は赤い果皮の「あかつき」で、旬は8月。皇室に献上もされる品種で、肉質はやや硬めで日持ちがよく、甘みと酸味のバランスが絶妙。写真の「はつひめ」は最初に収穫される早生種でさっぱりとした甘み。

HISTORY

養蚕業からの転換で桃栽培が広がる

福島県で桃の生産がはじまったのは明治時代。大正時代以降、養蚕業からの転換が進み、全国でも有数の桃生産量を誇るまでになった

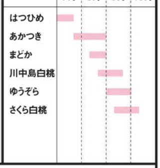
INSIDE



TOP



SEASON CALENDAR



産 福島県福島市 価 3240円〜（3玉） 収 7月上〜中旬 食 収穫後5日以内 高 70㎜（撮影時） 重 220 〜 300g（撮影時）
問 ABE Fruit TEL 090-2022-1888　www.abe-fruit.com

編集・文＝吉永美代　写真＝YUKO CHIBA
edit&text: Miyo Yoshinaga　photo: YUKO CHIBA

岡山といえば白
清水白桃 おかやま夢白桃 白麗など

東の赤、西の白の二大勢力

日本の東西で人気の桃は異なる。山梨県や福島県といった東日本の桃は鮮やかな赤で、硬めの食感も好まれる。一方、西日本では白く軟らかい桃がメジャー。西の主産地・岡山県で袋掛け栽培が伝統的なため生まれた差といえる。

白くて軟らかいのが桃じゃけえ



※写真・データは「サマーエース」

袋入り育ちのなめらかな白美肌

岡山では桃＝白い桃。代表品種の「清水白桃」や「おかやま夢白桃」など、袋掛けで育てた乳白色の果皮で、とろけるように軟らかく上品な甘さの桃が特徴。写真は、若き生産者団体「総社もも生産組合」が栽培を続ける稀少な早生種「サマーエース」。

HISTORY

明治から続く 伝統の袋掛け栽培

桃の実が青く小さい時期に一つひとつ袋を掛ける栽培法は病害虫予防のために開発された。岡山では明治時代から行われているという

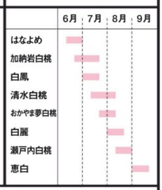
INSIDE



TOP



SEASON CALENDAR



産 岡山県総社市 価 6804円〜（3玉） 収 6月25日〜7月3日頃 食 収穫後すぐ〜数日以内 高 80㎜（撮影時） 重 320g（撮影時） 問 岡山果物カタログ www.hyouryuu.co.jp

スイカ

ご当地ブランドの群雄割拠

全国各地で栽培されているスイカ。熊本市の植木町、山形県尾花沢市、千葉県富里市など、産地自体がブランド化しているものも多い。また皮が黒いスイカや小玉スイカなどバリエーションにも各地が力を入れている。

鳥取県代表
極実西瓜（ごくみ）

265mm



8kg

スイカ界のイケメンサラブレッド

スイカらしさ極めた倉吉の寵児

西日本有数のスイカ産地、鳥取県。倉吉市が独自に力を注ぐのが「極実西瓜」だ。栽培技術の高い生産者のみがつくるスイカで、連作障害が発生するため数年おきに畑を替えるこだわりよう。皮が薄くまろやかな甘さで、味も姿もスイカらしさを極めた逸品。

HISTORY

台木までスイカにこだわって

連作障害や病気予防のためカンピョウの台木に苗を接ぐのが一般的な栽培法だが、スイカ本来の味にこだわりスイカの台木を使用

INSIDE	CUT	DATA
	 種はひと切16個	

産 鳥取県倉吉市 価 3000円〜 収 7月上〜中旬、9月上〜中旬 食 収穫後すぐ〜7日 高 265㎜（撮影時） 重 6〜11kg
問 JA鳥取中央「自慢の逸品」 https://jiman.ocnk.net

※五角形チャートは編集部での試食に基づいた参考データです。また、写真脇の長さ、重さは撮影時に測ったデータを掲載しています

ドラフトNo.1に輝く黒美人

北海道代表

でんすけすいか

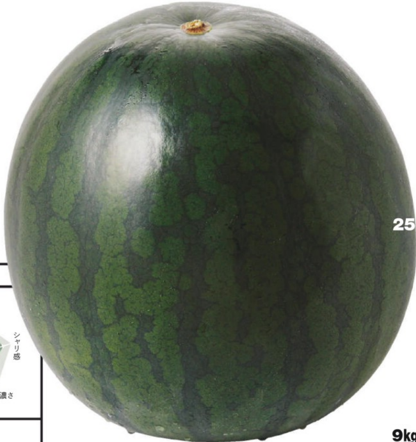
初競りでは数十万円の値がつく高級品

北海道当麻町が誇るご当地品種。インパクトある黒い姿と名前、濃厚な甘みのきめ細かい果肉が人気。果肉の糖度、空洞の有無を測り、糖度11度未満のものは出荷しない徹底ぶり。

HISTORY

一村一品運動生まれのヒーロー

1984年、地域振興の「一村一品運動」の一環で導入された。水田の転作でつくられたため「田」を「助」けることも名前の由来になっている



INSIDE	CUT	DATA
		

産 北海道上川郡当麻町 価 1万円～(参考価格) 収 7月中旬～8月中旬
食 収穫後すぐ～7日 高 255㎜(撮影時) 重 6～11kg

皇室献上のパワーブランド

千葉県代表

祭りばやし(富里スイカ)

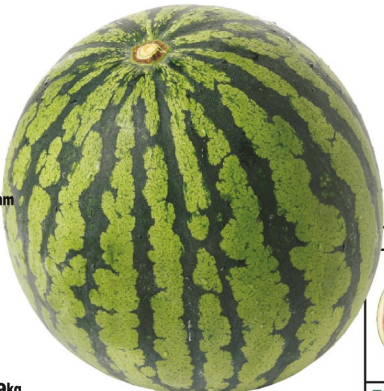
歴史ある産地が育てる王道スイカ

千葉県はスイカ生産量全国第2位。中でも富里市は伝統的なスイカ産地で、1936年には皇室にも献上。写真の「祭りばやし」をはじめ「紅大」、「味きらら」や小玉スイカも生産する。

HISTORY

スイカで町おこしも

戦前からのスイカ産地、富里市。スイカでのどを潤しながら走る「富里スイカロードレース」や「すいかまつり」など関連行事も盛ん



INSIDE	CUT	DATA
		

産 千葉県富里市 価 4000円～(参考価格) 収 6月～7月中旬
食 収穫後すぐ～7日 高 250㎜(撮影時) 重 6～11kg

ブドウ

ブドウは質と多彩さで岡山に勝るものなし!

生食ブドウのクオリティの高さで全国一の呼び声が高いのが岡山県。明治から続く伝統産地で栽培技術の高さに定評があり、岡山でしかつくれない数品種含め種類も多彩。長野県など他地域も新品種を開発して対抗している。



160mm

813g

岡山県白ブドウ代表

マスカット・オブ・アレキサンドリア

高貴な味と香りで女王の座に君臨

岡山で最も長く栽培され、全国生産量の99%以上が岡山産。翡翠色の粒、ムスクのような高貴な香り、上品な甘み、ぷるんとした食感。果物の女王と呼ばれるのも納得の味わい。

HISTORY

新宿生まれ、岡山育ち

原産はエジプト。日本では明治時代に新宿御苑(当時の農業試験場)で導入された。岡山で独自に栽培の技術を高め、県を代表する果物に育て上げた

INSIDE	OUTSIDE	DATA
 種あり	 皮食不可×	

産 岡山県倉敷市 価 1万2000円~(参考価格) 収 5月~11月 食 収穫後すぐ~数日以内
高 160mm(撮影時) 重 813g(撮影時) 問 岡山果物カタログ　www.hyouryuu.co.jp

岡山県皮ごと&種ナシ代表

シャインマスカット「晴王」

人気品種を伝統技術で磨きあげて

2006年登録の新品種ながら、皮ごと&種なしの食べやすさと甘さで大人気。全国で栽培が盛んで、南から北へリレーのように旬が移る。岡山産は「晴王」として独自にブランド化。

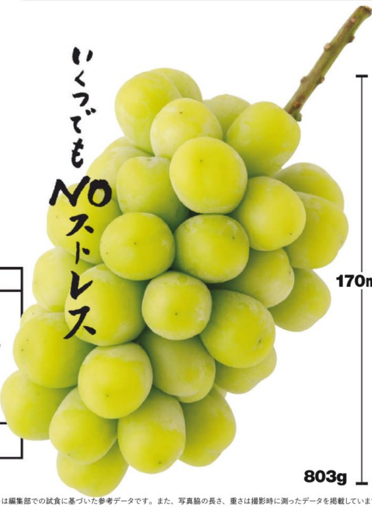
HISTORY

交配でいいとこどり

「マスカット・オブ・アレキサンドリア」と高糖度の「スチューベン」を交配した「安芸津21号」に大粒の「白南」を交配。各ブドウの長所を集めた

INSIDE	OUTSIDE	DATA
 種なし	 皮食可○	

産 岡山県 価 2万円~(参考価格) 収 7月~10月 食 収穫後すぐ~数日以内
高 170mm(撮影時) 重 803g(撮影時) 問 岡山果物カタログ　www.hyouryuu.co.jp

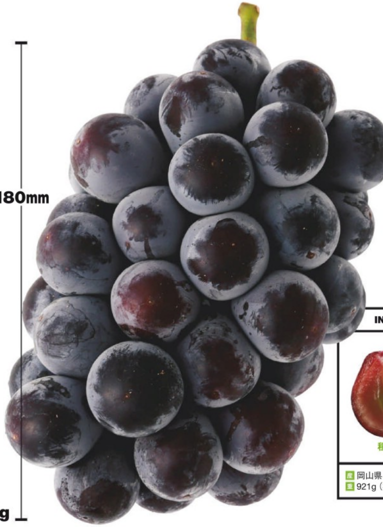


170mm

803g

※五角形チャートは編集部での試食に基づいた参考データです。また、写真脇の長さ、重さは撮影時に測ったデータを掲載しています

ブドウ王国期待の大粒新人



180mm

921g

岡山県黒ブドウ代表

オーロラブラック

皮ごとでもOK!　食べ応え抜群の大粒

岡山のみで栽培される品種。ピオーネのように大粒で甘みが強く、種もないため次世代の黒ブドウ品種として期待される。皮は基本むいて食べるが、薄いので皮ごとでも美味。

HISTORY

岡山県独自の次世代ブドウ

岡山県農業試験場がオーロラレッドの自然交配から育てた新品種で、2003年に品種登録された。日持ちがよいため輸出にも向き、海外市場でも人気

INSIDE	OUTSIDE	DATA
 種なし	 皮食不可×	

産 岡山県 価 4000円～ 収 5月～10月 食 収穫後すぐ～数日以内 高 180㎜（撮影時）
重 921g（撮影時）問 岡山果物カタログ　www.hyouryuu.co.jp

長野県代表

ナガノパープル

皮食人気の波に乗る新生児

皮ごと食べられるブドウの流行に乗り注目されている品種。大粒で種がなく食べやすい黒ブドウで、甘みは濃厚。ひと房で赤ワイン1本分のポリフェノールがとれるのもウリ。

HISTORY

長野県のオリジナル品種

須坂市の長野県果樹試験場で、「巨峰」と「リザマート」を交配し生育された。品種登録は2004年で、須坂市や中野市を中心に生産されている

岡山県に負けじと出てきたのは、長野県や山梨県で開発される「大粒」、「種なし」、「皮ごと」の人気要素を備えた新品種!

長野ブドウの先駆者



160mm

638g

INSIDE	OUTSIDE	DATA
 種なし	 皮食可○	

産 長野県須坂市 価 3000円～ 収 9月～10月 食 収穫後すぐ～数日以内 高 160㎜(撮影時)
重 638g（撮影時）問 小布施屋　www.obuse-ya.jp

お菓子研究家・福田里香さんの

冷菓でホッとひと息。

あつ〜い夏にぴったり。目にも涼しい冷菓の楽しみ方をお菓子研究家・福田里香さんにうかがった。すべてスタイリングもぜひ取り入れて。

取り寄せ可



グッドネイバーズ ファインフーズ　「mikaned アイスバー」

柑橘がまるごと、ジャムに加工したものなど果実を贅沢に使用。「パクチー＆ライム、ラズベリーなど大人が楽しめるアイスバーです。酸味好きに大人気!」

所 東京都 量 55mℓ／本
原 砂糖、レモン果汁、乳ほか
価 330〜350円
問 グッドネイバーズ ファインフーズ
TEL 03-3470-3940
注 Mail info@landscape-products.net
https://goodneighborsfinefoods.com



文=編集部　写真=馬場わかな　text: Discover Japan　photo: Wakana Baba

空気を含ませるようにかき混ぜて



シンチェリータ 「おまかせ6個セット」

「阿佐ヶ谷にある人気店。宇治抹茶、フレッシュミルク……季節に合わせて届くフレーバーはお楽しみ。少し溶かしてスプーンがスッと入れば食べ頃」

所 東京都 量 90㎖×6
原 乳、フルーツフレーバーほか
価 3080円 問 シンチェリータ
TEL 03-5364-9430 注 ウェブ
https://shop.sincerita.jp



気温30℃以下は乳脂肪分が心地いい

近江屋洋菓子店 「ソフトクリーム」

「どこか懐かしくやさしい甘み。なんと言ってもパッケージのかわいさがたまらないです。東京土産としても唯一無二。ひと夏に1回は食べたくなりますね」

所 東京都 量 120g／本
原 生クリーム、牛乳、コーン、砂糖ほか
価 389円 問 近江屋洋菓子店
TEL 03-3251-1088 FAX 03-3251-5815
注 Fax www.ohmiyayougashiten.co.jp





所 所在地 量 内容量 原 原材料 賞 賞味期限 価 価格 問 問合せ TEL 電話番号 FAX ファックス 注 注文方法

フルーツパーラー クリケット 「ゼリー6個セット」

京都のパーラーがつくるゼリー。「最小限のゼラチンで果実感がスゴイです。果肉を残した蓋を搾ってさらにジューシーに。生クリーム付きでまるでパフェ！」

所 京都府 量 約300mℓ／グレープフルーツ、約220mℓ／オレンジ、約160mℓ／レモン 原 レモン、オレンジ、グレープフルーツ、乳、ゼラチンほか 賞 製造日より4日間 価 4200円
問 フルーツパーラー クリケット
TEL 075-461-3000
注 ウェブ www.cricket-jelly.com



箱を開けた瞬間の喜びを
大切なあの人へ贈りたい



あんみつと羊羹を一体化
老舗和菓子店の人気商品



麻布昇月堂 一枚流し麻布あんみつ羊かん



寒天、求肥、栗が流されたさまは美しく、見るだけでも涼しい。「ヘラで好きな大きさに切っていただけるので人数を気にすることなく手土産にもぴったり」

所 東京都 量 1箱
原 小豆、寒天、求肥、栗ほか 賞 8日間
価 1080円 問 麻布昇月堂
TEL FAX 03-3407-0040 注 Fax
www.azabusyougetsudou.com



03



02



01

自宅で簡単！手作り冷菓

「スイカ」と「練乳」は夏の出合いもの。フォークでつくる「スイカのみぞれミルク」



材料（小玉スイカ1個分）

小玉スイカ………………　1個
きび砂糖……………… 大さじ3
市販のゆであずき………　適宜
練乳　……………………　適宜

1.スイカは上から1/3のところで水平に切る（写真**01**）。テーブルスプーンで、スイカの果肉を果汁ごとかき出し、ボウルにためる。果肉を手でほぐして、種を取り除く。

2.1をきび砂糖と一緒にミキサーに入れ、なめらかになるまで50秒ほどかくはんする。

3.2をバットなどに薄く流し、ラップフィルムを貼る。これを冷凍庫に2時間ほど入れて半分凍ったら、フォークで混ぜる。冷凍庫に戻し、完全に凍らせる。

4．スイカの皮にもラップをかけて冷蔵庫で冷凍する（写真**02**）。浅いほうの皮も小皿として使える。

5.3をフォークでかき取り、みぞれ状にして（写真**03**）。4にたっぷり盛る。スイカの種に見立てて、ゆであずきを散らし（写真**04**）、練乳をかける（写真**05**）。

福田里香

お菓子や料理にかかわるスタイリング、レシピ開発、雑誌での連載（小誌でも連載中P136）など、幅広く活躍をする。近著に『新しいサラダ』など



05



04



贈り物に、普段の食卓に

郷土菓子をお取り寄せ。

一番人気はきんぴらごぼう味！



五街道の起点であり、江戸文化の中心地である東京・日本橋で、昔懐かしいお菓子を現代のものとして生まれ変わらせ、新しいお菓子文化を発信する日本橋錦豊琳のかりんとうは、まさに“ひと味違う”逸品だ。

文=藤谷良介　text: Ryosuke Fujitani

東京・日本橋は江戸時代に人や物が集まる商業の中心地として発展した。いまもその伝統は脈々と受け継がれ、中でも日本橋小伝馬町は、目利きが集まる日本有数の問屋街として栄えてきた。日本橋錦豊琳（にしきほうりん）は、その地にルーツをもつ明治28年創業の老舗菓子問屋・丸井スズキがプロデュースするお菓子のブランドだ。

名物のかりんとうは、野菜やきんぴらごぼう、胡麻といった伝統的な日本の味を生かし、生地には厳選した国産小麦を使用。じっくり自然発酵させた後、丁寧に揚げてつくる味わいは、素材本来の自然な風味が凝縮されている。サクサクとした食感も抜群に小気味よい。日常を豊かに彩るお取り寄せに、店で江戸の粋を感じながら手に入れる帰省の手土産にも最適な“懐かしくて新しい”味をぜひ。

6種の味の詰め合わせもあります！



かりんとう詰合せ6個入

産 東京 量 6袋・計390g（きんぴらごぼう、むらさきいも、野菜、和風だし、黒糖、みたらし、各1袋入り）
賞 製造より90日 価 2462円
注 Tel、ウェブ



5種のかりんとうを味比べ

ゴボウの豊かな香りとピリッとした辛さが際立つ「きんぴらごぼう」、彩り鮮やかな「野菜」、ほのかな甘さの「むらさきいも」のほか、出汁の風味が滋味深い「和風だし」、芳ばしい「胡麻」の食べきりサイズの小袋が各2袋入り



かりんとう小袋10袋入

産 東京 量 23g×10袋（きんぴらごぼう、むらさきいも、野菜、和風だし、胡麻、各2袋入り）賞 製造より90日
価 1620円 注 Tel、ウェブ



日本橋錦豊琳 小伝馬町本店

住 東京都中央区日本橋小伝馬町16-14
TEL 03-6661-1472 営 10:00～18:30 ※状況により変更になる場合があります 休 日曜、祝日、第1・最終土曜 ※ほか東京近郊に5店舗展開（東京駅グランスタ東京店、東京スカイツリータウン・ソラマチ店、ルミネ北千住店、舞浜イクスピアリ店）
www.nishikihorin.com

（ 全部“Discover Japan Web”で買えます! ）

名旅館＆一流ホテルのお取り寄せ

Discover Japanが厳選した、あの名旅館や一流ホテルの味やいいものが
Discover Japanのウェブで買えるようになりました!
ぜひ気軽に自宅にいながら、ちょっとした贅沢＆旅気分を味わってください。

文=編集部、増本幸恵（P94-96） 写真=野中弥真人（P86、88、91、92）、宮地 工（P86、90、94）、山平敦史（P81-85）
text : Discover Japan,Yukie Masumoto photo : Yamato Nonaka, Ko Miyaji, Atsushi Yamahira



自家製ブリオッシュ

イチジクのコンフィチュール

とうもろこし冷製スープ

フォアグラの「大信州」酒粕漬け

ワインや日本酒に合う
Discover Japan × 明神館
特別セットつくりました！

Discover Japan Webはコチラ!

shop.discoverjapan-web.com/

(OTORIYOSE_1)

「明神館」のワイン&日本酒のおとも贅沢詰め合わせ

神さまが湯治に訪れる場所、という伝説が残る扉温泉。長野県松本の中心から車で約30分の山中にあるこの温泉の一軒宿「明神館」は、世界の一流ホテル　レストランのみが加盟できる「ルレ・エ・シャトー」のメンバーでもある。四季折々の自然を間近に感じられる半露天風呂〝立ち湯〟は宿のシンボル的存在だ。魅力は食体験にもある。KUSHIマクロビオティック認定シェフでもある統括総料理長田邉真宏さんによるフレンチには、地元・信州の食材の魅力が詰まっている。最近では〝発酵〟の手法も取り入れているという。

今回提案していただいたのは、自宅で信州の美味をラグジュアリーに堪能できるセット。信州産のワインや日本酒とぜひ合わせてみてほしい。

MYOJIN KAN







ワイン&日本酒のおとも贅沢詰め合わせ

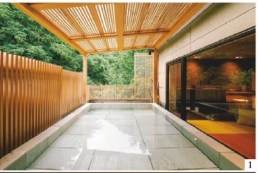
2名分／6182円（税別）

信州の銘酒「大信州」の酒粕に漬けたフォアグラは、そのままゆでアスパラガスの上にのせ、黒コショウをパラリ。イチジクのコンフィチュールとともに盛りつければ特別なひと皿に。ブリオッシュとどうぞ。夏の季節のスープはトウモロコシ（ゴールドラッシュ）。



購入はコチラ！

内容量／フォアグラの「大信州」酒粕漬け　30g×2
イチジクのコンフィチュール　50g
ブリオッシュ　26g×2
とうもろこし冷製スープ　90cc×2
原材料／フォアグラの「大信州」酒粕漬け（「大信州」酒粕、白味噌、みりん、蜂蜜、塩、メープルシロップ）、イチジクのコンフィチュール（イチジク、蜂蜜、シェリービネガー、バルサミコ酢）、ブリオッシュ（強力粉、イースト、バター、卵、砂糖、塩、牛乳）、とうもろこし冷製スープ（トウモロコシ、水、塩、牛乳）
発送／冷蔵便


1


2


3

1）2019年に新設された客室カテゴリー「然」。すべての部屋に露天風呂が付く。写真は「熊野（ゆや）」。2）「熊野」の客室（広さ72㎡＋テラス20㎡）。「然」のすべての客室には、ふんだんに木材や土壁を使い、自然との融合をイメージしてつくられている。ベッドはシーリー社。木の温もりに癒される空間になっている。テレビもあえて備えず、日常から離れた滞在ができる。3）「然」の最も広い客室「白樺」は広さ107㎡＋テラス53㎡。宿の敷地内にあった杉の年輪を生かしてつくられた襖は必見

その他の美味 & 宿詳細

・信州サーモンと銀ダラの味噌粕漬

CHECK！

明神館

DATA

明神館

住所：長野県松本市入山辺8967
Tel：0120-37-1810
宿泊料金：2万7000円〜（税・サ込）



▸ 料理長が惚れ込んだ信州採れたて無農薬野菜セット

5910円（税別）

購入は コチラ！

田邉シェフが惚れ込み、料理に使っている契約農家さんが大切に育てた季節野菜の詰め合わせ。無農薬、露地もので、野菜本来の美味しさが味わえるセット。季節により15種類程度入り。

内容量／季節の野菜15種類程度　**発送**／冷蔵便


1


3


2

信州の美味を生かしたローカルガストロノミー

1）田邉シェフが腕を振るう「nature french 菜」のディナーコースから。長野県産ワインとともに愉しみたい。ウサギのガランティーヌ、2色のニンジン、塩麹でマリネした信州サーモン、白馬の豚のフロマージュ・ド・テートのソテー、フォアグラの「大信州」酒粕漬け、夏鹿のテリーヌ。2）信州牛サーロインのハーブ塩パン包み焼き。鍋で蒸し焼きした季節野菜と。3）長野県産のチーズ盛り合わせ。

「角上楼」の最高級天然とらふぐてっさ

愛知の渥美半島の先端・伊良湖岬の内側、三河湾に面した福江にある料理旅館。このあたりは日本屈指の天然トラフグの産地として知られる。国内で唯一禁漁期間もないため年中味わうことができるのだ。そのほかにも春はノドグロ、夏は岩牡蠣やハモ、秋は伊勢海老、冬はクエなど、四季折々の魚介が伊良湖に揚がる。宿の創業は昭和元年。当主自ら旬の魚をさばく。この宿を語るなら、ぜひ味わいたいのが秋冬の天然フグづくしのコース。天然トラフグのてっさにはじまり、焼きフグに、フグの唐揚げ、てっちり……。〆の雑炊はフグの旨みが凝縮された逸品。フグの口の部分を使うカラス酒も合わせていただけば、めくるめくフグ尽くしの体験ができる。



▶ 最高級天然とらふぐてっさ

2名分／9800円（税別）

天然トラフグの薄造り。ねっとりと輝く身を数枚まとめて口に放り込めば、その野性的な旨みにしびれる。トラフグは大きくなればなるほど、べっ甲色になり、歯応え、旨み、ゼラチンが濃くなるという。

内容量／トラフグ薄造り、薬味、自家製ポン酢　※写真はイメージ。鮫皮などは付かない

発送／冷蔵便

＼ 購入はコチラ！ ／

KAKU JORO



トラフグを知り尽くした館主

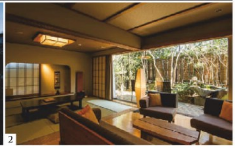
福江で生まれ育ち、地元の魚を知り尽くしている館主の上村純士さん。自らも包丁を握る。フグの造りを引くのにもセンスが出るんですよ、と茶目っ気たっぷり。「フグは魚ではなく、獣ですよ」と語る。その野性味を味わってみれば納得！



1



3



2

1）三河湾を一望する男性大浴場「かすみの湯」。地下150mからくみ上げた、天竜川の伏流水を使用。2）全室露天風呂付きの「翠上楼」。全3室あり、すべてがメゾネットタイプ。写真の部屋は「福寿」。3）1925年に建てられた本館「角上楼」。福江港の花街が栄え、旦那衆が行き交っていた昭和初期頃のレトロな風情を残している。タイムスリップしたかのような感覚に

最高級天然とらふぐちりセット　4名分／1万6800円（税別）

旨み成分であるアミノ酸やゼラチンを多く含んだ天然トラフグ。カラス、カエル、ウグイスといったさまざまなトラフグの身が入る。アラから旨みが溶け出した出汁は絶品。ぜひ雑炊にして余すところなく味わいたい。

内容量／トラフグの身とアラ約800g（1人前約200g）、薬味、自家製ポン酢
発送／冷蔵便　※野菜類は付かない

購入はコチラ！



その他の美味＆宿詳細

- 最高級天然とらふぐ唐揚げ
- 伊良湖産天然真鯛しゃぶしゃぶセット
- 角上楼謹製海宝味（高級珍味）

CHECK！

和のよろこびの宿 角上楼

DATA

角上楼

住所：愛知県田原市福江町下地38
Tel：0531-32-1155
宿泊料金：1泊2食付2万3000～5万8000円（税・サ込）

「紅鮎」のボク鍋





ボク鍋セット

2名分／1万円（税別）

購入はコチラ！

蒲焼のイメージが強い鰻だが、鍋での美味さは衝撃的。あっさりとしながらもコクのある味わい。鰻と野菜の旨みが加わった料理長特製出汁での締めのうどんは必食。好みで自家製ユズコショウを付けて。

内容量／鰻切り身（国産鰻・約300g）、料理長特製鍋用出汁（2ℓ）、〆用冷凍うどん（2玉）、ネギ（約100g）、シメジ（約130g）、ゴボウ（約200g）、生麸（約100g）、ユズコショウ（約10g）
配送／冷凍便

BENIAYU



特製合鴨鍋

2名分／1万1000円（税別）

湖北の鴨は徳川将軍家にも献上された名物。現在は捕獲禁止のため琵琶湖の鴨は食べられないが、郷土料理・鴨すき、として愛されている。そこで合鴨を使った紅鮎特製の鍋を考案。出汁を使った内容にアレンジした。

内容量／合鴨スライス（250g）、料理長特製鍋用出汁（2ℓ）、合鴨ミンチ（250g）、〆用冷凍うどん2玉、ネギ（約100g）、シメジ（約130g）、生麸（約100g）、ユズコショウ（約10g）
配送／冷凍便

購入はコチラ！





右）特別室「花心」の露天風呂。のんびりと野鳥が湖面に浮かぶ、静かで穏やかな様子を眺めながら温泉が楽しめる。左）「花心」のリビングエリア。湖を眺められるようマッサージチェアも用意。琵琶湖の美味を満喫できる料理と、素朴で温かいもてなしに、肩ひじ張らず心から安らげる滞在ができる宿だ

日本一の湖・琵琶湖の湖北、多くの野鳥が飛来する地域にある「紅鮎」。湖のほとりで、尾上温泉のぬるめの湯とともに、湖魚、川魚、近江牛など、豊富な食材を生かした料理が堪能できる。鮎やフナ、モロコなど、季節の淡水魚を味わえるのはこの宿ならではの楽しみだ。中でも湖北地方の郷土料理「ボク鍋」は逸品。稚鮎を食べて育つ琵琶湖の鰻は高級品として知られ、中でも大きい鰻は〝ボクタ〟と呼ばれる。蒲焼には適さないため漁師たちが鍋にして食べていることからボク鍋という名がついたという。この郷土料理を紅鮎風にアレンジ（今回は国産鰻を使用）。鰻の新たな魅力に出合える。

日本の宿 奥びわ湖／尾上温泉
旅館 紅鮎

DATA
紅鮎
住所：滋賀県長浜市湖北町尾上312
Tel：0749-79-0315（9:00〜21:00）
宿泊料金：2万2000円〜（税別）

CHECK&
宿詳細

OTORIYOSE_4

「妙見石原荘」の黒さつま鶏しゃぶとつくね鍋





MYOKEN ISHIHARA SO

▶ 黒さつま鶏しゃぶと つくね鍋

2名分／7800円（税別）

黒さつま地鶏のもも肉を、麦味噌、米味噌、赤味噌の3種の味噌、ゴマを使い、風味とコクを出した出汁でしゃぶしゃぶにしていただく。つくねを入れるといっそうコクが増す。お好みでユズコショウを付けて。

内容量／黒さつま鶏もも肉（200g）、つくね（60g×4個）鍋用出汁（500cc）、揚げおぼろ（約60g）、笹かきゴボウ（約120g）、シイタケ（約50g）、九条ネギ（約80g）、ミツバ（約60g）、柚子胡椒（約10g）
配送／冷蔵便

購入はコチラ！



▶ 妙見伝承 鯉こく鍋

2名分／6400円（税別）

昔から滝を昇り龍になると言い伝えられている鯉。いまも妙見では難関突破、体力維持などにいいとされている。鯉を臭みがないように手入れし、米味噌の濃厚な出汁で仕上げた。

内容量／鯉身（300g）、鍋用出汁（720cc）、揚げおぼろ（約60g）、笹がきゴボウ（約120g）、シイタケ（約50g）、九条ネギ（約80g）、ミツバ（約60g）、山椒（約3g）
配送／冷蔵便

購入はコチラ！





右）昔から湯治場として利用されてきた妙見の湯の特徴は炭酸泉。温泉に含まれる炭酸ガス（二酸化炭素）は、血管を拡張させ、心臓に負担をかけずに血流をよくする作用がある。写真の貸切露天風呂「睦実の湯」では湯船の中のライトで、炭酸成分が目に見えて楽しめる。左）雰囲気の違う15部屋がある本館

良質で豊富な温泉が楽しめることで知られる鹿児島・霧島。天降川渓谷沿いに建つ「妙見石原荘」の魅力といえば、温泉鮮度の追求。〝温泉は生き物〟ゆえ、7カ所ある源泉それぞれのすぐ近くに浴場をつくり、湧き出た湯を空気に触れさせずに熱交換器で適温に下げ、温泉成分を変化させずに浴槽に満たしている。浴槽の大きさも源泉湧出量に合わせて設計。常に新鮮な温泉が満ちるようになっているという。

そしてこの宿のもうひとつの魅力が食。鹿児島ならではの旬の食材を使った料理は、料理に合わせて探したという全国の作家もののうつわに美しく盛られる。

妙見 石原荘

DATA
妙見石原荘
住所：鹿児島県霧島市隼人町嘉例川4376
Tel：0995-77-2111
宿泊料金：1泊2食付2万2000円～（税・サ込）

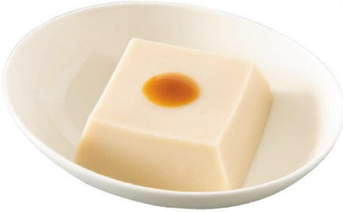
その他の美味＆宿詳細

・薬膳黒豚しゃぶ（滋養鍋・気巡り鍋・美容美肌鍋）
・黒毛和牛とアン黒牛ロースト味くらべ
・鰻三昧

CHECK！

(OTORIYOSE_5)

「オーベルジュ花季（はなごよみ）」のおばあちゃんの胡麻どうふ



▶ おばあちゃんの胡麻どうふ

1600円（税別）

ゴマと吉野葛だけを使ったクリームのように濃厚な味わいの胡麻どうふ。創業当時から根強い人気の定番のひと品で、大女将のレシピを受け継いでつくられている。特製ゴマダレか、ワサビ醤油でも美味しい。

内容量／胡麻どうふ（120g×3個）
原材料／ゴマ、吉野葛
配送／冷蔵便



＼ 購入は コチラ！ ／

(OTORIYOSE_6)

「和田屋」の和風だれ・鱒山椒煮



▶ 鱒山椒煮　1666円（税別）

食通が好んで食べたという鱒を山椒をたっぷり使い、2～3時間かけて炊き上げた。骨まで食べられる軟らかさ。

内容量／3匹
原材料／虹鱒、本醸造醤油（大豆・小麦含む）、砂糖、酒、みりん、水飴、実山椒
配送／常温便

＼ 購入は コチラ！ ／

▶ 和風だれ　梅・生姜・柚子　各833円（税別）

川魚や山菜という淡泊な食材の魅力を引き出す料理人の技を生かした、オイルを使わない手づくりのたれ。ドレッシングにしたり、焼魚やグリル料理に合わせてもいい。

内容量／各120㎖
原材料／（梅）梅肉、米酢※、みりん、酒、本醸造醤油（大豆・小麦含む）、レモン果汁、砂糖、粉鰹、香料（梅・青紫蘇）、塩　（生姜）米酢、酒、ショウガ、本醸造醤油（大豆、小麦含む）、砂糖、塩（柚子）米酢、酒、ユズ粉、本醸造醤油（大豆・小麦含む）、砂糖、塩、香料（ユズ）、レモン果汁
配送／常温便

＼ 購入は コチラ！ ／



(OTORIYOSE_7)

「八ツ三館（やつさんかん）」の飛騨の美味しいものセット



▶ 「八ツ三館」の飛騨の美味しいものセット

4点入り／5430円（税別）

料亭旅館ならではの美味詰め合わせ。ジューシーな鴨のコンフィは、切るだけで特別なひと品になる逸品。飛騨名物の朴葉味噌と鮎の一夜干し、甘露梅があれば宿の朝食を再現できる。甘酸っぱい甘露梅は、お茶請けに。シロップを炭酸で割っても美味。

内容量／鴨のコンフィ・葱油（約230g）、鮎の一夜干し（2尾）、甘露梅（500g）、特製の朴葉味噌（250g）
原材料／鴨のコンフィ・葱油（鴨胸肉、葱油、岩塩、三温糖、コショウ）、鮎の一夜干し（鮎、白だし）、甘露梅（梅・国産、砂糖、着色料）、朴葉味噌（麹味噌、砂糖、ゴマ油、干しシイタケ、長ネギ）
配送／冷蔵便

＼ 購入は コチラ！ ／



静岡・伊東温泉にある1日2組限定のオーベルジュ。2組だからこその、細やかで温かいもてなしが魅力。オーナーシェフが和食の枠にとらわれない懐石をつくり出す。オーナーシェフが、いまは亡き大女将から受け継いだ手づくりの「胡麻どうふ」をはじめ、伊東の地魚や野菜を取り入れ、丁寧な下ごしらえをしてつくられた美しい料理は、心に染み入る。





右）温泉が各部屋に付いているのも魅力。樹齢100年を超えた古代檜を使った内風呂には、アルカリ性単純温泉が満ちており、いつでも好きなときに入浴可能。左）客室は2階と3階にひと部屋ずつ設けられており、2組での宿の貸切利用が可能。窓からは伊豆の山々が。眼下の松川沿いには桜並木が広がる。夕食は2カ所ある食事処で供される

花 HANAGOYOMI 季

DATA
オーベルジュ花季
住所：静岡県伊東市岡75-32
Tel：0557-38-2020
（9:00～21:00）
宿泊料金：1泊2食付2万8750円～
（税・サ込）

その他の美味 & 宿詳細

・赤い宝石箱
（胡桃の焼菓子）

CHECK !

白山神社の総本宮・白山比咩神社の隣に建つ「和田屋」。江戸時代末期創業の、川魚と山菜料理を専門にする料理宿だ。すべての部屋に囲炉裏があり、板前さんが天然の川魚を目の前で焼いてくれる。味つけは塩のみ。川魚を知り尽くしているからこその技。ミシュランやゴ・エ・ミヨにも選ばれ、世界も認める北陸の美味しい宿だ。





右）焼いた鮎と青海苔を一緒に土鍋で炊き上げた、風味豊かな鮎ご飯。鮎が味わえるのは6～10月の間となる。左）夏は鮎、冬はイワナといった天然の川魚を炭火でじっくり。こまめに火に当たる向きを変えて、丁寧に焼き上げる。絶妙の加減に焼き上げられた川魚を、熱々のうちにホクホクとほお張るのは、至福のひとときだ

山菜・川魚 料理旅館 和田屋

DATA
和田屋
住所：石川県白山市三宮町イ55-2
Tel：076-272-0570
（9:00～21:00）
宿泊料金：1泊2食付3万813円～
（税・サ込）

その他の美味 & 宿詳細

・料理長おすすめの
料理酢
・きゃらぶき
・ふきのとう味噌

CHECK !

ゆったりと鯉が泳ぐ川が流れる飛騨古川。風情ある街並みに、日本人なら懐かしさを覚えるこの街で、160年以上料亭旅館を営んでいる「八ツ三館」。明治38年築の「招月楼」は国登録有形文化財に選定された木造建築。そのほか昭和の数寄屋造り「光月楼」には茶室を備えた部屋やモダンな和洋室まで、手入れの行き届いた多様な客室が揃う。夕食は和ろうそくの明かりの下で。飛騨牛や鮎、富山湾の海の幸など、飛騨古川という場所ならではの美味を堪能できる。





右）弱アルカリ性単純泉の温泉も。露天風呂の脇に、日本酒のサービスが用意されているのもうれしい。温泉のほか酒粕を入れた釜風呂や、バラ風呂（女性のみ。19時まで）など、男女合わせて8つの風呂がある。左）「招月楼」の客室は明治38年に再建された飛騨の商家づくり。随所に匠の技が残る。映画『あゝ野麦峠』にも登場している

八ツ三館

DATA
八ツ三館
住所：岐阜県飛騨市古川町向町1-8-27　**Tel**：0577-73-2121
宿泊料金：1泊2食付2万900円～（税込）

CHECK& 宿詳細

OTORIYOSE_8

「オーベルジュあかだま」の活き伊勢海老

長崎県西海市の寺島にある「オーベルジュあかだま」。森の中に建ち、レストラン棟と離れ形式の4つの部屋からなる。この宿で愉しめるのは、めくるめく海の幸の食体験。オーナーシェフの中村浩徳さん自らが腕を振るい、地元の海の幸を生かしたフレンチを供する。この土地で生まれ育った中村さんゆえ、地元の海の魚に精通。その日に揚がった魚介が、前菜からカルパッチョ、さまざまな手法でこれでもかというほど繰り出される。並ぶは鯛や平目、アコウなどからはじまり、伊勢海老、アワビ、サザエ、オコゼといった豪華なメンツ。翌日の朝食には、伊勢海老と地魚のブイヤベースが登場。めくるめく西海の海の幸の饗宴が楽しめる。長崎牛や野菜といった海の幸以外の食材も長崎のものを中心に厳選して使用。まさに長崎の食の豊かさを味わえる宿だ。







1）毎朝、大島の漁港で海の幸を入手。魚の種類によって、何人かの漁師さんと取引をしている。中村さんの地元だけに、実は同級生という漁師さんも。2）自然を身近に感じられるデラックススイート。3）豊かな魚介類に恵まれた大島周辺の海

AUBERGE AKADAMA

Auberge あかだま Cuisine Française

DATA

オーベルジュあかだま

住所：長崎県西海市大島町1383-4
Tel：0959-34-2003
宿泊料金：1泊2食付2万円～（税別）

CHECK& 宿詳細

▶ 活き伊勢海老

2～3名分／6000円（税別）、4～5名分／1万2000円（税別）

9～11月が最も美味しい西海の伊勢海老。まずは活き伊勢海老だからこその醍醐味、刺身で味わいたい。殻はブイヤベースなどにすれば、美味しい出汁が楽しめる。特別な日のごちそうに。（写真は宿の料理イメージ）。

内容量／2～3名分（約600g×1尾）、4～5名分（約600g×2尾）
配送／冷蔵便

購入はコチラ！





（ OTORIYOSE_9 ）

「石山離宮 五足のくつ」の崎津(さきつ)のおばちゃんのアジのみりん干し

世界遺産に登録された「天草の﨑津(さきつ)集落」。﨑津から車で30分ほど、小高い丘に建つのが「石山離宮 五足のくつ」。この地域の歴史を伝えるように、南蛮文化の気配を随所に漂わせる宿だ。与謝野鉄幹、北原白秋ら5人の作家による九州旅の紀行文『五足の靴』からその名をつけた。3つの趣の異なる客室棟からなり、すべての客室に天然温泉の露天風呂が付く。数泊して俗世を忘れさせてくれる空間を愉しみたい。ヴィラを移れば、違う宿をホッピングしているような気分にもなれる。

天草大王など天草ならではの食材や郷土料理を取り入れた食も楽しみ。朝食の定番なのが、﨑津集落のおばちゃんに手づくりしてもらっている鯵のみりん干し。天草の太陽と風がつくり出す逸品だ。





1）「中世の天草」をイメージしてつくられたヴィラC。部屋の広さはそれぞれ80㎡を超え、ベッドルームにはキングサイズのベッドをふたつ用意。またヴィラC宿泊者専用の食事処やオープンテラスがある。2）﨑津での鯵のみりん干しづくりの様子。3）南洋の植物に囲まれ、東シナ海を見渡せるヴィラCの露天風呂

GOSOKU NO KUTSU

石山離宮 GOSOKU NO KUTSU 五足のくつ

DATA

石山離宮 五足のくつ

住所：熊本県天草市天草町下田北2237
Tel：0969-45-3633
宿泊料金：1泊2食付ヴィラA 2万5000円〜、ヴィラB 2万8000円〜、ヴィラC 4万4000円〜（税別・サ込、入湯税別）

CHECK& 宿詳細

▸ 崎津のおばちゃんのアジのみりん干し

2000円（税別）

1・3）天草の鯵をさばき、丁寧に骨を抜き、特製のタレに漬け込んで、太陽と潮風に当ててつくられる。自宅での毎日の朝食をちょっと特別にしてくれる。2）五足のくつの朝食。鯵のみりん干しほか天草の幸が並ぶ。

内容量／8〜12尾（約600g、大きさにより変動）
原材料／鯵、みりん、醤油、砂糖
配送／冷凍便

購入はコチラ！





(OTORIYOSE_10)

「陶泉 御所坊」の有馬山椒風味の金平糖と坊茶「未畿（まき）」セット

▶ 有馬山椒風味の金平糖と坊茶「未畿」セット

4300円（税別）

有馬名物・有馬山椒を使った金平糖は「宇治園」に特別注文してつくったオリジナル。坊茶「未畿」は、煎茶と番茶、山椒、ハイビスカス、マルバフラワーをブレンド。御所坊に代々仕えた有馬湯女・未畿の名を冠した、華やかで蠱惑（こわく）的な味わい。

内容量／金平糖（35g）、坊茶（50g）
原材料／金平糖（グラニュー糖、有馬山椒）、坊茶（煎茶、番茶、有馬山椒、ハイビスカス、マルバフラワー）
配送／常温便

＼ 購入はコチラ！ ／



(OTORIYOSE_11)

「奥津荘」の温泉美肌セット

▶ 温泉美肌セット（うるおい洗顔石けん＋フェイスマスク＋うるおいミスト＋ハンドクリーム）

4100円（税別）

アルカリ性単純泉の奥津温泉の源泉をふんだんに使ったアイテムを揃えた美肌セット。実は、以前取材でうかがったときに、女将の肌の美しさに驚いたことが。自宅でも温泉の力を使って美肌を手に入れたい。

内容量／石けん（100g）、ハンドクリーム（30g）、フェイスマスク（1枚）、ミスト（80g）
配送／常温便





右）「鍵湯」の底から温泉が湧き出る。泉質はアルカリ性単純泉。左）宿には飲泉場も。胃腸の洗浄作用があり、食前に飲めば胃もたれ知らず

＼ 購入はコチラ！ ／



(OTORIYOSE_12)

「岩惣（いわそう）」の女将おすすめの洗顔美容セット

▶ 女将おすすめの洗顔美容セット（宮島はちみつ石けん＋「ヤーン ホーム」のふきん）

3000円（税別）

岩惣の女将自らが監修した、宮島のハチミツを使用した洗顔用せっけん。保湿効果が高くエイジングケアに。ふきんは広島のリネンメーカー「ヤーン ホーム」のもの。パシーマという素材で、吸水力抜群。洗うほどふかふか。

内容量／石けん（60g）**サイズ**／ふきん（W30×H40㎝）
配送／常温便

ふきんは肌触りよくフェイスタオルにおすすめ。せっけんとともに洗顔美容に



＼ 購入はコチラ！ ／



日本三古湯のひとつ、有馬温泉。この温泉地で最も古くからある宿が「陶泉 御所坊」。創業は1191年。作家・谷崎潤一郎をはじめ、与謝野晶子や吉川英治もこの宿をこよなく愛し、それぞれの作品に登場させるほど。現在の建物は昭和初期に建てられた木造建築がベース。空間はデザイナー・綿貫宏介氏とともにつくりあげた。

陶泉 御所坊
TOCEN GOSHOBOH

DATA
陶泉 御所坊
住所：兵庫県神戸市北区有馬町858
Tel：078-904-3601
宿泊料金：1泊2食付2万5500円～（税・サ別）

その他の美味＆宿詳細

・有馬塩の金平糖
・坊茶「花吹雪」
・坊茶「陰影」

CHECK！




右）ユニークな半混浴半露天風呂。赤褐色の湯ゆえかなう風呂だ。有馬の湯は、世界でも珍しい「有馬型温泉」。火山由来ではなく、フィリピン海プレートがユーラシアプレートに沈み込むときに引き入れた海水が有馬で噴出しているのだ。海水が温泉となって出てくるまで、なんと600万年以上だそう。左）昭和初期に建てられた聴水御坊2階の部屋「けい」

かつて津山藩藩主専用の湯であった奥津温泉。「奥津荘」は昭和2年に創業。画家・棟方志功が愛した宿でもある。地下にある「鍵湯」は、川底から温泉が湧出する場所につくられ、ごつごつとした石の間から、ぷくりぷくりと温泉が湧き出ている。42.3℃で自噴する湯は、ちょうどいい湯加減で、さらりとした肌触り。自然の力をじんわり感じられる。

DATA
奥津荘
住所：岡山県苫田郡鏡野町奥津48
Tel：0868-52-0021
宿泊料金：1泊2食付2万5300円～（税・サ込、入湯税別）

その他の美味＆宿詳細

・温泉美顔ケアセット
・奥津荘フェイスマスクセット

CHECK！




右）常連客だった棟方志功が送った、お雛さまの大和絵の掛け軸。館内にはそのほかの作品も展示されている。左）岡山県北部の山中にある奥津温泉。かつては「美作国（みまさかのくに）」と呼ばれた地域だ。いまは鄙びた風情で、タイムスリップしたかのような感覚にもなる。唐風の小屋根が特徴の宿に到着すると、棟方志功の衝立が迎えてくれる

日本三景のひとつ世界遺産・宮島にある「岩惣」。江戸末期の創業で、皇室の方々をはじめ、数多くの著名人に愛されてきた名旅館だ。大正から昭和にかけて建てられた伝統建築の「はなれ」、昭和初期の木造建築「本館」、もみじ谷を望む「新館」からなり、滞在目的に合わせて選べる。特に「はなれ」や「本館」は伝統建築好きには垂涎。歴史はあるが古びることなく手入れが行き届き、快適な滞在ができる宿だ。

みやじまの宿 岩惣

DATA
岩惣
住所：広島県廿日市市宮島町もみじ谷
Tel：0829-44-2233
宿泊料金：1泊2食付2万3000～5万円（税別）

CHECK＆宿詳細




右）女将の岩村玉希さん。せっけんの監修のほか創業当時の柄を復刻した浴衣の考案、襖絵に現代的な感覚を取り入れるなど、歴史を受け継ぎつつ、時代に合った旅館づくりを行う。実は銘菓「もみじまんじゅう」は明治39年に当時の女将が独自のおもてなしをしたいと考案。岩惣の女将の発想力の豊かさは受け継がれている。左）昭和3年建築の「秋錦亭」

「志摩観光ホテル」の伊勢海老のクリームスープ

SHIMA KANKO HOTEL

▸ 伊勢海老のクリームスープ

2缶セット／3500円（税別）

伊勢海老を殻ごと砕き、バターで炒めて、ブランデー、白ワイン、香味野菜、米を加えてじっくり煮込んだ、伊勢海老の香りと旨みが凝縮された濃厚な味。G7伊勢志摩サミットのワーキングディナーでは、各国首脳が激論中、伊勢海老クリームスープの美味しさに、会議がしばし中断したという逸話が残る。

内容量／1缶155g
特定原材料／海老、乳、小麦　※写真は調理イメージ



購入はコチラ！



海産物が豊かな志摩国。古代の朝廷は、食材を貢ぐ「御食国（みけつくに）」と定めた。いまでもこの地は伊勢海老やアワビに代表される海の幸が豊富で、地元が一体となって守り続けている。そんな志摩の宝を満喫できるのが、「志摩観光ホテル」の「海の幸フランス料理」だ。「伊勢海老のクリームスープ」を代表とする伝統料理は、半世紀以上にわたり多くの人々に愛されてきた。

総料理長の樋口宏江氏は、先々代の高橋忠之氏が築いたクラシックな料理を深めながらガストロノミーの先端を行く、いま注目の料理人。時間を惜しみ地元の生産者のもとへ通い、食材一つひとつに想いを込めて、この地でしか完成し得ないひと皿をつくる。そんな伝統と革新を伝える味をぜひ。



右）料理には敷地内の温室で総料理長自ら摘んだハーブを使う。左）伊勢海老漁にて。この地の漁師や海女たちは捕り過ぎない漁を行い、限られた資源と環境を守る





伊勢海老のトマトクリームソースパスタ

3名分／1万円(税別)



購入はコチラ!

伊勢海老を殻ごと炒めることで、甲殻類特有の甘みとコクが出るアメリカンソース。これをたっぷり使った濃厚なトマトクリームソースと、モチっとした食感が相性のよいリングイネ、プリッと歯応えのある伊勢海老の身をセットにして。

内容量／伊勢海老のトマトクリームソース（120g×3袋）リングイネ（100g×3袋）伊勢海老ハーフカット（約100g×3人前）
特定原材料／乳、小麦、海老、カニ

伊勢海老のブイヤベース

2名分／1万円(税別)



購入はコチラ!

伊勢海老の殻や新鮮な白身魚、貝類から旨みを存分に引き出し、サフランをアクセントに、香味野菜が香るホテル自慢のブイヤベース。食べやすいようハーフカットされた立派な伊勢エビを、このブイヤベース用スープでさっと煮て召し上がれ。伊勢海老そのものの鮮烈な味わいを満喫できる。

内容量／伊勢海老ハーフカット(2尾で400gハーフカット4切)
ブイヤベース用スープ（300g×2袋）
特定原材料／乳、小麦、海老

あわびのクリームスープ

2缶セット／3500円(税別)



購入はコチラ!



良質な海藻を食べて育つ志摩産のアワビを余すところなく使ったスープ。アワビを大根とともに炊き上げてつくるブイヨンに、クリームを合わせたまろやかな口当たり。滋味深い旨みが口いっぱいに広がり、贅沢な余韻を楽しめる。

内容量／1缶155g
特定原材料／乳

その他の美味＆宿詳細

- 志摩産鮑カレー
- 志摩産伊勢海老カレー＆クリームスープ
- 野菜のクリームスープ
- ビーフカレー＆ハッシュ・ド・ビーフ
- 玉響ジャム詰め合わせ

CHECK!

Shima Kanko Hotel

DATA
志摩観光ホテル

住所：三重県志摩市阿児町神明731
Tel：0599-43-1211
宿泊料金：1泊2食付3万4990円～（税・サ込）





右）「陽が傾き、潮が満ちはじめると、志摩半島の英虞湾に華麗な黄昏が訪れる」とは、このホテルを定宿とした山崎豊子の『華麗なる一族』冒頭。左）英虞湾を望む志摩観光ホテル。村野藤吾設計の「ザ クラシック」、全室スイートルームの「ザ ベイスイート」、開業当時の面影を残す「ザ クラブ」で構成

「鳥羽国際ホテル」の黒鮑（あわび）ステーキ

▶ 黒鮑ステーキ

1個入り／1万2000円（税別）、2個入り／2万4000円（税別）

日本に生息する4種類のアワビの中で、最も稀少、かつ高級とされるのが黒アワビ。中でも格別に美味しいといわれる三重産の黒アワビを数時間かけて蒸し上げ、さっとグリルしたひと皿。身は驚くほどふっくら軟らかく、噛み締めるたびに海の香りが口中に広がる。9月末までの販売。

内容量／1個100g
特定原材料／乳、小麦
配送／冷蔵　※写真は調理イメージ



購入はコチラ！

TOBA HOTEL INTERNATIONAL







右）インペリアル・スイートではソファやベッドに寝転んだ姿勢で、穏やかな海が眺められる。左）朝焼けの海原を望むテラス。鳥羽湾の先に見えるのは、鳥羽市で最も漁業従事者比率が多いという答志島。和食レストラン「もんど岬」では、料理人が島の市場で競り落とす魚も使っている

内海は川から流れ込む山の栄養分を豊富にたたえ、太平洋側はさまざまな魚介のゆりかごとなるリアス海岸が続く。ここは日本有数の漁場のひとつであり、古くから海女文化が継承されてきた。アワビやウニといった磯物は、いまでも地元の海女たちが昔と変わらぬ素潜り漁を行っている。海藻をたっぷり食べて育つ黒アワビは、大きく肉厚で、海の味がする。

鳥羽湾に突き出た主水（もんど）岬に建つ「鳥羽国際ホテル」を、美食のリゾートたらしめるのがフレンチレストラン「シーホース」である。素材の持ち味を生かしつつ軽やかに仕上げる山崎俊和洋食総料理長の料理は、皇族や海外の賓客をはじめ、多くのセレブリティたちの心をつかんできた。店を代表するひと皿「黒鮑ステーキ」をほお張れば、自宅にいながらにして鳥羽の海を感じることができる。

その他の美味 & 宿詳細

- 伊勢海老ビスクスープ
- 伊勢海老と魚介のパスタソース
- 松阪牛 和モダンローストビーフ
- 鮑グラタン
- 松阪牛 赤ワインブレゼ
- 鮑のらくみそ焼き
- 海の幸タイ国風カレー
- チーズケーキ

CHECK！

Toba Hotel INTERNATIONAL

DATA
鳥羽国際ホテル
住所：三重県鳥羽市鳥羽1-23-1
Tel：0599-26-4121
宿泊料金：1泊2食付2万2000円〜（税込）

逆引きインデックス

ここまで掲載したお取り寄せ商品をまとめてご紹介！ あなたはどの商品をお取り寄せする？

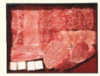
肉

牛

和牛専門店 焼肉ジャンボ白金の「おうちで焼肉 スペシャル（2人前）」

[所] 東京都
[量] 600g
[価] 3万円
[注] ウェブ

→ P26



サカエヤの「近江牛ギフト 赤身ステーキ（2枚）」

[所] 滋賀県
[量] 400g
[価] 8316円
[注] Tel、Fax、Mail、ウェブ

→ P29



尾崎牛の「ソトモモ（ナカニク）」

[産] 宮崎県
[量] 500g
[価] 6000円
[注] ウェブ

→ P42



明治屋の「おいしい缶詰プレミアム ほぐしコンビーフ」

[産] 新潟県
[量] 90g
[価] 594円
[注] Tel（0120-565-580）

—

ほかにも肉の缶詰あります

→ P69



豚

梅屋の「黒豚トマトしゃぶしゃぶ（3人前）」

[所] 鹿児島県
[量] 黒豚400gほか
[価] 1万2000円
[注] Tel、ウェブ

→ P29



鶏

鳥一番フードサービスの「努努鶏 手羽中・骨付 箱詰（大）」

[所] 福岡県
[量] 360g（約20本入）
[価] 1620円
[注] Tel、Fax、ウェブ

→ P31



鳥彌三の「鳥彌三自慢の鶏の水炊きセット（3人前）」

[所] 京都府
[量] スープ900mℓ×2、ポン酢170mℓ×2ほか
[価] 2万7000円
[注] Tel（075-351-0555）

—

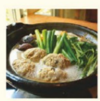
→ P26



妙見石原荘の「黒さつま鶏しゃぶとつくね鍋（2人前）」

[所] 鹿児島県
[量] 黒さつま鶏もも肉200g、つくね60g×4個、鍋用出汁500ccほか
[価] 7800円（税別）
[注] ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P87



ジビエ

比良山荘の「猪のじゅん菜鍋（2～3人前）」

[所] 滋賀県
[量] 猪肉300gほか
[価] 1万5000円
[注] ウェブ ※今年の販売は終了、次回は2021年5月末に登場

→ P27



猪鹿庵の「シカ ロース肉」

[産] 鳥取県
[量] 1kg
[価] 3000円
[注] Tel（0858-82-0453）、Fax（0858-82-0912）

—

→ P39



紅鮎の「特製合鴨鍋（2人前）」

[所] 滋賀県 [量] 合鴨スライス250g、料理長特製鍋用出汁2ℓ、合鴨ミンチ250g、〆用冷凍うどん2玉ほか [価] 1万1000円（税別） [注] ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P86



海産物

海老

オーベルジュあかだまの「活き伊勢海老」

[所] 長崎県 [量] 2～3人前（約600g×1尾）、4～5人前（約600g×2尾） [価] 2～3人前6000円（税別）、4～5人前1万2000円（税別） [注] ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P90



志摩観光ホテルの「伊勢海老のクリームスープ」

[所] 三重県
[量] 155g×2缶
[価] 3500円（税別）
[注] ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P94



志摩観光ホテルの「伊勢海老のブイヤベース（2人前）」

[所] 三重県 [量] 伊勢海老ハーフカット2尾で400g（ハーフカット4切）、ブイヤベース用スープ300g×2袋 [価] 1万円（税別） [注] ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P95



志摩観光ホテルの「伊勢海老のトマトクリームソースパスタ（3人前）」

[所] 三重県 [量] 伊勢海老のトマトクリームソース120g×3袋、リングイネ100g×3袋、伊勢海老ハーフカット約100g×3人前 [価] 1万円（税別） [注] ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P95



アワビ

志摩観光ホテルの「あわびのクリームスープ」

[所] 三重県
[量] 155g×2缶
[価] 3500円（税別）
[注] ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P95



[所] 所在地 [産] 産地 [量] 内容量 [価] 価格 [注] 注文方法

金田水産の「杭打ち式牡蠣 むき身＋殻付きセット」



所 広島県
量 むき身500g、殻付き13個
価 4330円
注 Tel、Fax、Mail、ウェブ
※出荷シーズンは11月下旬～4月下旬

→ P30

由比缶詰所の「小型缶 4種のツナ缶12缶入」



所 静岡県
量 各90g
価 3013円
注 Tel、Fax、ウェブ

→ P31

木の屋石巻水産の「みがきにしん甘露煮」



産 宮城県
量 170g
価 690円
注 Tel、Fax、ウェブ

ほかにも海産物の缶詰あります

→ P67

妙見石原荘の「妙見伝承 鯉こく鍋（2人前）」



所 鹿児島県
量 鯉身300g、鍋用出汁720cc、揚げおぼろ約60gほか
価 6400円（税別）
注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P87

和田屋の「鱒山椒煮」



所 石川県
量 3匹
価 1666円（税別）
注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P88

石山離宮 五足のくつの「崎津のおばあちゃんのアジのみりん干し」



所 熊本県
量 8～12尾（約600g、大きさにより変動）
価 2000円（税別）
注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P91

青果物

野菜

大島農園の「野菜セット」



産 長野県
量 8～9品目～
価 2430円～
注 Tel、Fax、Mail、ウェブ

→ P46

明神館の「料理長が惚れ込んだ信州採れたて無農薬野菜セット」



所 長野県
量 季節の野菜15種類程度
価 5910円（税別）
注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P83

アワビ

鳥羽国際ホテルの「黒鮑ステーキ」



所 三重県
量 100g×2個
価 2万4000円（税別）
注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P96

フグ

角上楼の「最高級天然とらふぐてっさ（2人前）」



所 愛知県
量 トラフグ薄造り、薬味、自家製ポン酢
価 9800円（税別）
注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P84

角上楼の「最高級天然とらふぐちりセット（4人前）」



所 愛知県
量 トラフグの身とアラ約800g、薬味、自家製ポン酢
価 1万6800円（税別）
注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P85

鰻

田舎庵の「鰻蒲焼き」



産 福岡県
量 鰻225g、タレ、山椒
価 8640円
注 Fax、ウェブ

→ P36

紅鮎の「ボク鍋セット（2人前）」



所 滋賀県
量 国産鰻切り身約300g、料理長特製鍋用出汁2ℓ、〆用冷凍うどん2玉ほか
価 1万円（税別）
注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P86

その他

神楽坂 石かわ×虎白の「夏の厳選天ぷら盛り合わせ一式セット（2人前）」



所 東京都
量 天ダネ1kg
価 2万7000円
注 Tel、ウェブ

→ P28

泉屋物産店の「鮎ピザセット」



所 岐阜県
量 2枚
価 4428円
注 ウェブ

→ P29

山利の「釜あげしらす 紙箱入り」



所 和歌山県
量 900g
価 3132円
注 Tel、Fax、ウェブ

→ P29

パスタ

志摩観光ホテルの「伊勢海老のトマトクリームソースパスタ(3人前)」

所 三重県 量 伊勢海老のトマトクリームソース120g×3袋、リングイネ100g×3袋、伊勢海老ハーフカット約100g×3人前 価 1万円(税別) 注 ディスカバリー・ジャパン公式オンラインショップ

P95



そうめん

白石興産の「手綯(てない)うーめん」

産 宮城県
量 手綯うーめん(90g×3束)3袋入
価 1800円
注 Tel、ウェブ

P50



となみ野農業協同組合の「大門(おおかど)素麺」

産 富山県
量 大門素麺350g×3
価 2300円
注 Tel(0120-234-803)、Fax(0763-32-8730)

—

P50



奈良県三輪素麺工業協同組合の「神杉-30」

産 奈良県
量 750g(50g×15束)
価 3240円
注 Tel、Fax、ウェブ

P50



兵庫県手延素麺協同組合の「揖保乃糸 特級品」

産 兵庫県
量 300g
価 695円(1袋の希望小売価格。注文は1箱20袋入から可)
注 Tel、ウェブ

P51



小豆島手延素麺協同組合の「島の光 赤帯」

産 香川県
量 250g(50g×5束)
価 オープン価格
注 Tel、Fax、ウェブ

P51



五色そうめん森川の「手延そうめん 五色の糸」

産 愛媛県 量 白そうめん50g×2束、もち麦そうめん50g×1束、梅そうめん50g×1束、抹茶そうめん50g×1束、蜜柑そうめん50g×1束、五色そうめん50g×2束 価 1080円 注 ウェブ

P51



白滝製麺の「半田そうめん」

産 徳島県
量 300g(100g×3束)
価 450円
注 ウェブ

P51



果物

江本農園の「夏のアンテナスイカ(2玉入りギフト箱、赤&黄セット)」

所 高知県
量 1玉2.3kg前後
価 5500円
注 Tel、Mail、ウェブ
※今期は終了。次回販売は11月より開始

P29



白木果樹園の「夏ぶんたんと小夏の詰め合わせセット」

所 高知県
量 約3kg
価 3564円
注 Tel、Fax、ウェブ
※今期は終了、次回販売は来年3月より開始

P29



新宿高野本店の「岡山白桃」

産 岡山県
量 3個
価 6804円～
注 Tel、Fax、ウェブ

P70



新宿高野本店の「マスカット・オブ・アレキサンドリア」

産 岡山県
量 1房
価 1万2000円(参考価格)
注 Tel、Fax、ウェブ

P74



新宿高野本店の「シャインマスカット『晴王』」

産 岡山県
量 1房
価 2万円～(参考価格)
注 Tel、Fax、ウェブ

P74



麺

うどん

道頓堀 今井の「きつねうどんと冷やしきつね(5人前)」

所 大阪府
量 2020g(麺750g)
価 5616円
注 Tel、Fax、ウェブ

P27



中本製麺の「五島手延うどん」

所 長崎県
量 250g
価 486円
注 Tel、Fax、ウェブ

P38



中華麺

中華のサカイ本店の「冷めん(焼豚)」

所 京都府
量 約290g
価 840円
注 Tel、Fax、ウェブ

P28



所 所在地 産 産地 量 内容量 価 価格 注 注文方法

鍋

肉

鳥彌三の
「鳥彌三自慢の鶏の水炊きセット（3人前）」

所 京都府
量 スープ900mℓ×2、ポン酢170mℓ×2ほか
価 2万7000円
注 Tel（075-351-0555）

—

→ P26



比良山荘の
「猪のじゅん菜鍋（2〜3人前）」

所 滋賀県
量 猪肉300gほか
価 1万5000円
注 ウェブ
※今年の販売は終了、次回は2021年5月末に登場

→ P27



梅屋の
「黒豚トマトしゃぶしゃぶ（3人前）」

所 鹿児島県
量 黒豚400gほか
価 1万2000円
注 Tel、ウェブ

→ P29



紅鮎の
「特製合鴨鍋（2人前）」

所 滋賀県 量 合鴨スライス250g、料理長特製鍋用出汁2ℓ、合鴨ミンチ250g、〆用冷凍うどん2玉ほか 価 1万1000円（税別） 注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P86



妙見石原荘の
「黒さつま鶏しゃぶとつくね鍋（2人前）」

所 鹿児島県
量 黒さつま鶏もも肉200g、つくね60g×4個、鍋用出汁500ccほか
価 7800円（税別）
注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P87



魚

角上楼の
「最高級天然とらふぐちりセット（4人前）」

所 愛知県
量 トラフグの身とアラ約800g、薬味、自家製ポン酢
価 1万6800円（税別）
注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P85



紅鮎の
「ボク鍋セット（2人前）」

所 滋賀県
量 国産鰻切り身約300g、料理長特製鍋用出汁2ℓ、〆用冷凍うどん2玉ほか
価 1万円（税別）
注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P86



妙見石原荘の
「妙見伝承 鯉こく鍋（2人前）」

所 鹿児島県
量 鯉身300g、鍋用出汁720cc、揚げおぼろ約60gほか
価 6400円（税別）
注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P87



そうめん

みそ半の
「隠れ岩松」

産 長崎県
量 250g
価 399円
注 Tel、Fax、ウェブ

→ P51



三輪山本の
「白龍」

産 奈良県
量 700g（50g×14本）
価 3240円
注 Tel、Fax、手紙、ウェブ

→ P52



三輪山勝製麺の
「一筋縄」

産 奈良県
量 一筋縄麦縄そうめん50g×8束、めんつゆ30mℓ×3袋
価 1620円
注 Tel、Fax、ウェブ

→ P52



銀四郎麺業の
「手延べオリーブ素麺」

所 香川県
量 250g（50g×5束）
価 648円
注 Tel、ウェブ

→ P53



調味料・出汁

調味料

三谷製糖の
「和三盆糖」

産 香川県
量 155g
価 648円
注 Tel、Fax、ウェブ

→ P41



三谷製糖の
「白下糖」

産 香川県
量 600g
価 1080円
注 Tel、Fax、ウェブ

→ P41



和田屋の
「和風だれ（梅・生姜・柚子）」

所 石川県
量 各120mℓ
価 各833円（税別）
注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P88



出汁

中本製麺の
「焼きあご（はたした）」

所 長崎県
量 100g
価 1080円
注 Tel（0959-55-2409）

—

→ P38



総菜・調理食品

主食

泉屋物産店の
「鮎ピザセット」



所 岐阜県
量 2枚
価 4428円
注 ウェブ

→ P29

おかず

神楽坂 石かわ×虎白の「夏の厳選
天ぷら盛り合わせ一式セット（2人前）」



所 東京都
量 天ダネ約1kg
価 2万7000円
注 Tel、ウェブ

→ P28

鳥一番フードサービスの
「努努鶏 手羽中・骨付 箱詰（大）」



所 福岡県
量 360g（約20本入）
価 1620円
注 Tel、Fax、ウェブ

→ P31

Renge equriosity の
「“おいしいよっ”セット」



所 東京都
量 9品程度　※商品は毎回異なります
価 1万2960円
注 ウェブ

→ P32

田舎庵の
「鰻蒲焼き」



産 福岡県
量 鰻225g、タレ、山椒
価 8640円
注 Fax、ウェブ

→ P36

Tofu & Botanical Kitchen LOINの
「地釜とうふ」



産 和歌山県
量 350g
価 356円
注 ウェブ

→ P44

清水食品の
「うまい!さば醤油煮」



産 宮城県
量 150g
価 237円
注 ウェブ

ほかにもおかずの缶詰あります

→ P67

オーベルジュ花季（はなごよみ）の
「おばあちゃんの胡麻どうふ」



所 静岡県
量 胡麻どうふ120g×3個
価 1600円（税別）
注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P88

八ツ三館の
「飛騨の美味しいものセット」



所 岐阜県 量 鴨のコンフィ・葱油約230g、鮎の一夜干し2尾、甘露梅500g、特製の朴葉味噌250g 価 5430円（税別） 注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P88

志摩観光ホテルの
「伊勢海老のブイヤベース（2人用）」



所 三重県 量 伊勢海老ハーフカット2尾で400g（ハーフカット4切）、ブイヤベース用スープ300×2袋 価 1万円（税別） 注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P95

鳥羽国際ホテルの
「黒鮑ステーキ」



所 三重県
量 100g×2個
価 2万4000円（税別）
注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P96

スープ

志摩観光ホテルの
「伊勢海老のクリームスープ」



所 三重県
量 155g×2缶
価 3500円（税別）
注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P94

志摩観光ホテルの
「あわびのクリームスープ」



所 三重県
量 155g×2缶
価 3500円（税別）
注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P95

ご飯のお供

下鴨茶寮の
「料亭の卵かけ昆布（角瓶）」



所 京都府
量 90g
価 1620円
注 Tel、Fax、ウェブ

→ P28

山利の
「釜あげしらす 紙箱入り」



所 和歌山県
量 900g
価 3132円
注 Tel、Fax、ウェブ

→ P29

田舎庵の
「鰻茶漬」



産 福岡県
量 130g
価 2160円
注 Fax、ウェブ

→ P37

所 所在地 産 産地 量 内容量 価 価格 注 注文方法

菓子

冷菓

藤田アイス店の「モナカアイスおまかせ10個」

所 青森県
量 各75g
価 1600円
注 Tel、Fax、ウェブ

→ P30



グッドネイバーズ ファインフーズの「mikaned アイスバー」

所 東京都
量 55mℓ／本
価 330～350円
注 Mail（info@landscape-products.net）

→ P76



シンチェリータの「おまかせ6個セット」

所 東京都
量 90mℓ×6
価 3080円
注 ウェブ

→ P77



近江屋洋菓子店の「ソフトクリーム」

所 東京都
量 120g／本
価 389円
注 Fax（03-3251-5815）

→ P77



フルーツパーラー クリケットの「ゼリー6個セット」

所 京都府
量 約300mℓ／グレープフルーツ、約220mℓ／オレンジ、約160mℓ／レモン
価 4200円
注 ウェブ

→ P78



麻布昇月堂の「一枚流し麻布あんみつ羊かん」

所 東京都
量 1箱
価 1080円
注 Fax（03-3407-0040）

→ P78



洋菓子

パンケーキハウス アポックの「パンケーキセット」

所 東京都
量 バターミルク287g×2袋、デニスパンクスメープルシロップ237mℓ
価 4360円
注 ウェブ

→ P27



Well Food Market&Cafe imperfect表参道の「imperfectアソートメントBOX（4種）」

所 東京都 量 コーヒービーンズ シグネチャーブレンド100g、グレーズドナッツ（ハニー&オレンジ）70g、チョコレートバーク（ナッツ&クランベリー）1枚、チョコレートボール（アーモンド&キャラメル）70g 価 3790円 注 ウェブ

→ P30



ご飯のお供

道本食品の「たくあんの缶詰」

産 宮崎県
量 70g
価 1000円（3缶セット）
注 Tel、Fax、ウェブ

ほかにもご飯のお供の缶詰あります

→ P67



酒のアテ

大川魚店の「うに缶」

産 福島県
量 100g
価 3240円
注 Tel、Fax、ウェブ

ほかにも酒のアテの缶詰あります

→ P66



明神館の「ワイン&日本酒のおとも贅沢詰め合わせ」

所 長野県 量 フォアグラの「大信州」酒粕漬け30g×2、イチジクのコンフィチュール50g、ブリオッシュ26g×2、とうもろこし冷製スープ90cc×2 価 6182円（税別） 注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P82



和田屋の「鰣山椒煮」

所 石川県
量 3匹
価 1666円（税別）
注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P88



常備品

レトルト食品

パレスホテル東京の「地鶏チキンカレー／黒豚ポークカレー／和牛ビーフカレーセット」

所 東京都
量 各450g（2人前）
価 7128円
注 Tel、ウェブ

→ P27



社食堂の「どこでも社食堂 山椒キーマカレー（6個セット）」

所 東京都
量 各200.2g
価 4536円
注 ウェブ

→ P31



缶詰

由比缶詰所の「小型缶 4種のツナ缶12缶入」

所 静岡県
量 各90g
価 3013円
注 Tel、Fax、ウェブ

→ P31



黒潮町缶詰製作所の「四万十の鮎 ガーリックオイル煮」

産 高知県
量 90g
価 950円
注 Tel、Fax、ウェブ

ほかにもいろいろな缶詰あります

→ P68



焼酎

高嶋酒造の「白隠正宗 誉富士純米酒 夏限定」



所 静岡県
量 1800mℓ
価 2860円
注 全国の特約店にて

→ P56

寒菊銘醸の「寒菊 純米吟醸 OCEAN オーシャン99 青海 直汲み生」



所 千葉県
量 720mℓ
価 1595円
注 全国の特約店にて

→ P57

英君酒造の「英君 夏吟醸」



所 静岡県
量 720mℓ
価 1150円
注 全国の特約店にて

→ P57

美吉野醸造の「花巴『南遷（なんせん）』オーガニック 山廃純米 無濾過生原酒」



所 奈良県
量 500mℓ
価 1360円
注 ウェブ

→ P57

尾鈴山蒸留所の「尾鈴山 山翡翠（やませみ）」



所 宮崎県
量 720mℓ
価 1341円
注 ウェブ

→ P58

尾鈴山蒸留所の「尾鈴山 山猿」



所 宮崎県
量 720mℓ
価 1341円
注 ウェブ

→ P58

尾鈴山蒸留所の「尾鈴山 山ねこ 麹米山田錦」



所 宮崎県
量 720mℓ
価 1416円
注 ウェブ

→ P59

鳥飼酒造の「吟香 鳥飼」



所 熊本県
量 720mℓ
価 2200円
注 全国の特約店にて

→ P59

和菓子

西洋菓子 無花果の「おうちカフェセット（4種類）」



所 広島県 量 広島銘菓 またきて四角各155g、廣島バウムクーヘン460g、巴里ミヤゲ各45～55g、廣島バターケーキ290g 価 4450円 注 Tel、Fax、Mail、ウェブ

→ P31

SENBEI BROTHERSの「飛騨山椒」



所 東京都
量 70g
価 594円
注 ウェブ

→ P31

三谷製糖の「四季の華」



産 香川県
量 30個（季節により変動あり）
価 1188円
注 Tel、Fax、ウェブ

→ P41

日本橋錦豊琳の「かりんとう詰合せ6個入」



産 東京都
量 6袋・計390g（きんぴらごぼう、むらさきいも、野菜、和風だし、黒糖、みたらし、各1袋入り）
価 2462円
注 Tel、ウェブ

→ P80

酒

日本酒

林本店の「百十郎 純米吟醸 南の風 –South Wind–」



所 岐阜県
量 720mℓ
価 1485円
注 Tel、ウェブ

→ P54

林本店の「NEXT GENERATION SERIES TERA」



所 岐阜県
量 720mℓ
価 1760円
注 Tel、ウェブ

→ P55

仙禽（せんきん）の「仙禽かぶとむし 無濾過生原酒」



所 栃木県
量 720mℓ
価 1801円
注 全国の特約店にて

→ P56

今西酒造の「みむろ杉ろまんシリーズ Dio Abita（ディオ アビータ）無濾過原酒」



所 奈良県
量 720mℓ
価 1650円
注 全国の特約店にて

→ P56

所 所在地 産 産地 量 内容量 価 価格 注 注文方法

※ 注 が特約店と記されている場合、各メーカーへ問い合わせ。

明神館の「ワイン&日本酒のおとも贅沢詰め合わせ」

所 長野県 量 フォアグラの「大信州」酒粕漬け30g×2、イチジクのコンフィチュール50g、ブリオッシュ26g×2、とうもろこし冷製スープ90cc×2 価 6182円（税別） 注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P82



八ツ三館の「飛騨の美味しいものセット」

所 岐阜県 量 鴨のコンフィ・葱油約230g、鮎の一夜干し2尾、甘露梅500g、特製の朴葉味噌250g 価 5430円（税別） 注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P88



デザート

白木果樹園の「夏ぶんたんと小夏の詰め合わせセット」

所 高知県
量 約3kg
価 3564円
注 Tel、Fax、ウェブ
※今期は終了、次回販売は来年3月より開始

→ P29



Well Food Market&Cafe imperfect表参道の「imperfectアソートメントBOX（4種）」

所 東京都 量 コーヒービーンズ シグネチャーブレンド100g、グレーズドナッツ（ハニー&オレンジ）70g、チョコレートバーク（ナッツ&クランベリー）1枚、チョコレートボール（アーモンド&キャラメル）70g 価 3790円 注 ウェブ

→ P30



西洋菓子 無花果の「おうちカフェセット（4種類）」

所 広島県 量 広島銘菓 またきて四角各155g、廣島バウムクーヘン460g、巴里ミヤゲ各45～55g、廣島バターケーキ290g 価 4450円 注 Tel、Fax、Mail、ウェブ

→ P31



陶泉 御所坊の「有馬山椒風味の金平糖と坊茶『未蔵（まき）』セット」

所 兵庫県
量 金平糖35g、坊茶50g
価 4300円（税別）
注 ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップ

→ P92



ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップはコチラ!

ディスカバー・ジャパン公式オンラインショップでは、本誌に掲載した商品の一部を販売中。普段使いに最適な食材から贅沢気分を味わえる名宿の逸品まで、自宅で気軽にお取り寄せを楽しもう

焼酎

藤居醸造の「泰明 ここから」

所 大分県
量 720ml
価 4400円
注 全国の特約店にて

→ P59



スピリッツ

佐多宗二商店の「AKAYANE CRAFT SPIRITS ORIENTAL山椒」

所 鹿児島県
量 300ml
価 2104円
注 ウェブ

→ P60



佐多宗二商店の「MIISHA VODKA」

所 鹿児島県
量 700ml
価 5500円
注 ウェブ

→ P61



尾鈴山蒸留所の「OSUZU MALT NEW MAKE」

所 宮崎県
量 200ml
価 2750円
注 ウェブ

→ P61



尾鈴山蒸留所の「OSUZU GIN」

所 宮崎県
量 200ml
価 2035円
注 ウェブ

→ P61



ノンアルコール飲料

ブルーボトルコーヒーの「コールドブリュー缶 シングルオリジン（12本セット）」

所 東京都
量 各236ml
価 7776円
注 ウェブ

→ P31



橘倉酒造の「こうじと井戸水だけの手づくりあま酒」

産 長野県
量 ボトルタイプ950g、パウチ450g
価 ボトルタイプ1080円、パウチ648円
注 Tel、Fax、ウェブ

→ P40



詰め合わせ

Renge equriosity の「"おいしいよっ"セット」

所 東京都
量 9品程度
※商品は毎回異なります
価 1万2960円
注 ウェブ

→ P32



食事

酒
ノンアルコール飲料
詰め合わせ

※ 注 が特約店と記されている場合、各メーカーへ問い合わせ。

所 所在地 産 産地 量 内容量 価 価格 注 注文方法

ディスカバー・ジャパン的

デザイン入門

デザインにはセンスや経験も重要ですが、一番大切なものは基本。伝わる、印象に残るデザインとは何か？　本企画では、「料理の盛りつけ」、「BMW」、そして「伝統工芸」をキーワードに、それぞれの魅力をひも解いていく。

Keyword

（ 1 ）

盛りつけ

うつわが料理を楽しくする
盛りつけの美学





Keyword

（ 2 ）

BMW

BMWでめぐる
富山・南砺のデザイン

Keyword

（ 3 ）

蛭谷和紙（びるだん）

400年前から続く
伝統工芸「蛭谷和紙」



Discover Japan Lab. 連動！

うつわで料理を楽しくする もりつけのデザイン。

料理をする上で、盛りつけは重要な要素のひとつ。取り寄せた食材でも、盛りつけを意識するといっそう食欲をそそるひと皿になる。そこで「食」を切り口とした場づくりを次々と仕掛けている水代優さんに、盛りつけの秘訣をうかがった。



色

ローストポーク

食材

豚ロース塊肉	500g
塩	15g（総重量の3%）
砂糖	5g（総重量の1%）
ニンニク	1かけ薄切り
ローリエ、ローズマリー	あればでよい
薄切り黄色ズッキーニ、トマト、ベビーリーフ	
オリーブオイル、塩コショウ	適量

つくり方

① 豚ロースに、塩と砂糖を練り込む
② ニンニクをなるべく豚肉にひきつけて、ローリエ、ローズマリーと一緒に袋に入れてから、冷蔵庫でひと晩寝かせる
③ 冷蔵庫から出して30分以上、常温状態にして、水気を拭き取り、フライパンで表面を焼く
④ 180℃のオーブンに40分入れる

応用編



赤、緑、黄の基本の3色に、黒（ブラックオリーブ）や白（ラディッシュ）など、色を多数加えてより彩り豊かに仕上げたひと皿

「料理は五感で楽しむものだと思うんです。もちろん味覚は一番大切ですよ。ただ『美味しそう！』とか『いい匂い！』とか、食欲を刺激する視覚と嗅覚も非常に重要。だから調理をする側も、盛りつけはやりがいがあるんです。食べてくれる方の笑顔や驚きの反応はうれしいですしね」

とはいえ盛りつけに苦手意識を

料理の盛りつけを楽しんでください！



教えてくれた人
水代 優さん
IDÉEで数多くのカフェのプロデュースや企画に携わる。2012年にgood mornings設立。食を軸にした場づくりを行い、地域の課題解決を行いながら賑わいを生み出している

文＝大森菜央　写真＝岡崎健志　text: Nao Ohmori　photo: Kenji Okazaki



赤、緑、黄色の3大カラーを入れよう!

もっている方も多いことだろう。水代さんは盛りつけの基本として、色のルールを教えてくれた。「唐揚げや生姜焼きなど美味しいおかずって茶系が多い。そこに赤、緑、黄の食材を添えるだけで、すてきな盛りつけになります」

赤はトマトやパプリカ、緑はレタスやきゅうり、黄色はレモンやトウモロコシなど、スーパーやマルシェに足を運べば、さまざまな彩りの食材に出合えるはずだ。「この3色に加えてほかの色を足す感覚が身につけば、盛りつけはもっと華やかになりますよ」

渋谷 PARCO Discover Japan Lab. で購入可能!



アイスグリーン7寸鉢／岩崎龍二

日常に高揚感をもたらしてくれるアート作品のようなうつわ。釉薬のグラデーションや粒子のきらめきなど、独特の表情が美しい

価格：8800円
サイズ：φ205×H45㎜

店舗および小誌ECサイトでも一部の商品が買えます!

Discover Japan Lab.
住所：東京都渋谷区宇田川町15-1 渋谷PARCO1F
Tel：03-3464-5111　営業時間：10:00～21:00
定休日：不定休

作品（うつわ）のサイズは平均値です。実際の商品と多少異なる場合がございます。



土台

シャインマスカットとモッツァレラチーズ ミントの香り／
鴨とオレンジ、3 色ミニトマトのホワイトバルサミコサラダ／帆立とサーモンのタルタル

■ 食材

シャインマスカット……2粒
モッツァレラチーズ……適量
ミント……適量
白ワインビネガー、塩、コショウ、
exvオリーブオイル……適量

鴨肉……20g
オレンジ……1/4カット
3色ミニトマト……適量
ホワイトバルサミコ酢、塩、
コショウ、exvオリーブオイル……適量

ホタテ……1/2個
サーモン……20g
ケッパー、ディル、フレンチマスタード、
レモン汁、塩、コショウ、
exvオリーブオイル……適量

● つくり方

① シャインマスカットを1/4にカット
② モッツァレラチーズは小さく手でちぎる
③ 白ワインビネガーとオリーブオイル、塩、コショウで味つけ
④ 水ナスの上にのせ、ミントとオリーブオイルで仕上げ

① 鴨はあらかじめロゼ色に焼く、冷めたらスライス
② オレンジとミニトマトを小さくカット
③ 1、2をホワイトバルサミコ酢と塩、コショウ、オリーブオイルで和える
④ 水ナスの上にのせる

① ホタテ、サーモンをサイコロ状にカット
② 玉ネギ、ケッパーをみじん切り
③ 1、2をレモン汁、フレンチマスタード、塩、コショウで和える
④ 水ナスの上にのせ、ディルを飾る



水ナスで土台をつくって
おもてなし感アップ！

ホームパーティの際などに喜ばれる「土台」のアイデア。水ナスを1㎝程度の厚さにスライスし、調理した前菜をのせるだけでおもてなし感がアップする。水ナスは塩味か酸味のあるレシピとの相性がよく、水気が多いものは避けること。また丸い食材を選ぶのがポイントで、冬場は大根やカブで代用できる。
「ほかにも焼き魚の下に、笹の葉など、かいしき代わりの葉ものがあると見栄えがよくなります」

渋谷 PARCO Discover Japan Lab. で購入可能!



ブリンブリンボナペティ9プレート／青木良太

「ブリンブリン」はヒップホップ用語で「煌びやか」を表す言葉。巧みな釉薬の調合によって生み出されるゴールドが食卓を演出する

価格：8800円
サイズ：φ270㎜

線や点を
意識することも大切です！



手羽先唐揚げ

■ 食材

手羽先	400g
紫キャベツ	1/4カット
水菜	1/2束
トマト	1/2個
酒、みりん、醤油	45㎖
砂糖、酢	15㎖
塩、コショウ、片栗粉	適量

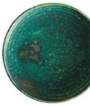
● つくり方

① 手羽先をビニール袋に、塩コショウ、片栗粉を入れてもむ
② フライパンに手羽先が浸かるくらいの油を入れて手羽先を入れ、蓋をして弱火で5分ほど、カリッと焼き色がつくまで揚げ焼きにする。蓋を開けて裏返して中〜強火にする
③ キッチンペーパーや網に取り、油を切る
④ 酒、みりん、醤油、砂糖、酢を温めて、とろみが出たら、手羽先にかける

シンメトリー

左右対称に盛り付ける「シンメトリー」のテクニック。料理をシェアしやすく、食卓のハレ感が一気に増すだろう。
「シンメトリーで盛りつける場合は、基本の色のルールが当てはまりません。たくさん色をのせるとシンメトリーの表現がわかりにくくなってしまうので、色を絞ったほうがきれいにまとまります」
ポイントは点と線を意識すること。主役の料理には野菜のほかフルーツを添えるのもおすすめだ。

渋谷 PARCO Discover Japan Lab. で購入可能！



織部釉浅鉢（丸）／境 道一

緑を基調とした色彩表現は織部釉によるもので、境道一さんのトレードマークのひとつ。奥深い表情は独創的な魅力にあふれている

価格：8800円
サイズ：φ240×H50㎜



薬味だけですてきになる。高級感がほしいときは余白を！

タイのカルパッチョ

■ 食材

鯛の切り身 ………………………… 100g
ディル、ピンクペッパー、塩、コショウ、レモン汁、食用花 ………… 適量
オリーブオイル ………………………… 10㎖

● つくり方

① タイを4～5㎜幅に薄切りして塩を振る
② ディルは冷水にさらした後、よく水を切り葉と茎に分ける
③ 鯛をうつわに並べ、ピンクペッパー、コショウ、レモン汁、ディルを散らす。オリーブオイルを全体にまわしかける

余白

余白を生かした盛りつけは、特別な日にこそ取り入れたい。絵を描くように好みの薬味をちりばめると、美味しさと華やぎが格段に高まっていく。バランスが悪いと感じたら、塩やコショウなどの調味料を皿の上に置くと品よくまとまる。「センスに自信がない」という方には、水代さんからのこんなアドバイスを。「〝いい〟うつわを使ってください。余白の表情を、うつわ自身がつくってくれますから」

渋谷 PARCO Discover Japan Lab. で購入可能!



アイスグリーン4寸鉢／岩崎龍二

洗練されたみずみずしい佇まい。使い手のセンスを問わず、繊細な釉薬の表情がさまざまな料理を上品に引き立ててくれる

価格：3850円
サイズ：φ125×H30㎜



そうめん

■ 食材

坂利製麺所の手延べ葛そうめん ……… 2束

錦糸卵、キュウリ、万能ネギ、白髪ネギ、大葉、かまぼこ、カイワレ、スプラウト、枝豆さつま揚げ、ミョウガ、白オクラ ……… 適量

● つくり方

① めんつゆに鯖缶水煮を入れる（夏ver.）。めんつゆを温めて沸騰したら、しゃぶしゃぶ用豚バラ肉を投入（冬ver.）

② 錦糸卵、キュウリ、万能ネギなど、思いつく限りの薬味をつくる

③ そのほか白髪ネギ、大葉、かまぼこ、カイワレ、スプラウト、枝豆、さつま揚げ、ミョウガ、白オクラなどお好みで用意

④ そうめんをゆでている間に、各皿に薬味を盛りつけて完成

うつわ



うつわ、食材の彩りが楽しむならそうめん料理で決まり！

そうめんパーティを年に10回以上開催するという水代さん。そうめんこそ、うつわをもっとも楽しめる料理だとか。

「『そうめんは夜に食べるもの』が僕の持論。お気に入りのうつわをすべて出して、好きな具材や薬味を大胆に盛りつけてください。和食器と洋食器をミックスしてもOK。手巻き寿司に応用してもいいですね。盛りつけ力ゼロで、彩り豊かなごちそうの完成です」

渋谷 PARCO Discover Japan Lab. で購入可能!



青灰釉5寸鉢／小野象平

角度によって多彩な表情を見せる一枚。独特の風合いは小宇宙を感じさせる

価格：3850円
サイズ：φ170×H50㎜



黒釉輪花3寸鉢／八田 亨

ザラリとした手触りと、薪窯焼成による深い表情が特徴的な「黒掛」のうつわ

価格：4180円
サイズ：φ100×H50㎜



白釉輪花角小皿3.5寸／荒川真吾

ベージュがかった深みのある白色は、自然光の下で見ると美しさがいっそう際立つ

価格：1980円
サイズ：φ100×H20㎜



三島手豆皿／八田 亨

縄目のような紋様は「象嵌（ぞうがん）」という技法。素朴な温かさを有している

価格：2970円
サイズ：φ110×H30㎜



織部釉縞湯のみ／境 道一

薪窯の炎の力によって生まれる奥深い色合い。絵画のような世界観に魅了される

価格：2200円
サイズ：φ77×H70㎜



PARCO限定Bowl 小鉢S／青木良太

食卓のアクセントとなる鮮やかな色彩。使い勝手のよいサイズ感も魅力だ

価格：4235円
サイズ：φ75×H35㎜



Discover Japan with BMW

BMWで行く、創造が生まれる場所

vol.02 | 富山

伊勢谷友介さんとめぐる、富山県南砺市に根づくクラフトを探る旅

日本が誇る世界遺産の合掌造り集落と、木彫りの町・井波、絹の町・城端という、古くからものづくりが受け継がれている町が集まる南砺市。そんな地を南砺市にゆかりの深い、俳優・伊勢谷友介さんとBMWでめぐる。

伊勢谷友介さんとともに南砺市をめぐった「BMW X5 xDrive45e M Sport」は、エコでプレミアムなプラグイン・ハイブリッド・モデル

伊勢谷友介さん

俳優として活躍する一方、株式会社リバースプロジェクト代表を務める。教育やアートなどを通じて、サステイナブルなライフスタイルを提案している。出演中のドラマ『未満警察 ミッドナイトランナー』が日本テレビ系列で放送中

文=山田芳郎　写真=本田龍介 (bird and insect ltd.)　ヘアメイク=ShinYa (PRIMAL)　スタイリング=葛西信博
text: Yoshiro Yamada　photo: Ryusuke Honda (bird and insect ltd.)　hair & make up: ShinYa (PRIMAL)　styling: Nobuhiro Kasai

リバースプロジェクトと富山県南砺市のつながり

田園風景が広がる砺波平野から山間部に踏み入ると、ちらほらと茅葺き屋根が見える。五箇山の合掌造り集落は、世界文化遺産に指定されているのどかな山里だ。驚くべきは、古くは江戸時代に建てられたという家屋にいまも人々が暮らしているという事実。生きた文化遺産は、懐かしい日本の原風景そのものなのだ。

まるで昔話のような景色にもすんなりと溶け込む「BMW X xDrive e M Sport」は、ガソリンエンジンと電気モーターをもつプラグイン・ハイブリッド・モデル。環境との共生を目指すプレミアムSUVが目指す先には、豪雪に耐え、厳しい自然と生きてきた合掌造りの集落にも通じるテーマが掲げられている。

そのステアリングを握る俳優の伊勢谷友介さんが代表を務めるリバースプロジェクトは、地球の資源を守ることを目的に、さまざまなアーティストやプロデューサーが集い、教育やアートといった分野における、クリエイティブな視点による活動と提案をしている。また、地方都市のまちおこしにも携わり、特に南砺市では築 年の合掌造りをリノベーションしたゲストハウスをオープンするなど、その活動は徐々に、そして確実に実を結びつつある。


3


2


1

1）元は建具店の工房だった古民家をリノベーションし、1日1組限定で借り切ることができる「TATEGU-YA」でのカット。2・3）井波の町並みを走る伊勢谷友介さん。一棟貸切の宿が井波の町に点在するBED AND CRAFTでは、工房やショップなどをめぐって町全体を楽しむ旅を提案している



相倉合掌造り集落ではいまもなお40人以上の住民が暮らし、生活を営んでいる。展望台からは集落全体の風景を見下ろすことも







南砺市井波・城端

職人がつくる美しい工芸品を訪ねる。



一緒に彫りませんか？

田中孝明さん

職人の工房に弟子入りできる宿

「BED AND CRAFT」では、3人の伝統工芸職人から手ほどきを受けられるワークショップを開催。伊勢谷さんが体験したのは、木彫刻家・田中孝明さんによるスプーンづくり。1枚の木に絵を描くところからスタート

BED AND CRAFT
住所：富山県南砺市本町3-41
Tel：0763-77-4138
料金：1泊朝食付3万円～（2名まで）（追加1名ごとに1万円、最大5名まで）
http://bedandcraft.com

完成！



伊勢谷さん作。使いやすいようにと、柄のカーブ、太さがポイント





使うだけで髪がしっとりツヤツヤに。美髪枕カバー各4950円



井波彫刻の原点である精巧な彫刻を眺める

北陸地方にある真宗木造建築最大の本堂をもつ瑞泉寺。山門正面の龍をはじめ、見事な彫刻が随所に見られる寺院は、井波彫刻の基といわれている。彫刻の町のシンボル的存在だ



瑞泉寺
住所：富山県南砺市井波3050　Tel：0763-82-0004
拝観時間：9:00～16:30　参拝料：500円
https://inamibetuin-zuisen-ji.amebaownd.com

日本で唯一のしけ絹を生み出す場所へ

2頭の蚕がつくり出す玉繭を加工した「しけ絹」。明治10年創業、6代目・松井紀子さんが発案したオリジナルブランド「ヨハナス」では、美顔マスクや日傘などのプロダクトを展開している

松井機業
住所：富山県南砺市城端3393　Tel：0763-62-1230
ショールーム営業時間：13:00～17:00
定休日：土・日曜　www.matsuikigyo.com



しけ絹に会いにきてくださいね

松井紀子さん

未来に向けて考える環境問題への取り組みとは

「人類がいまのペースで消費を続ければ、地球があと2・4個必要です」。リバースプロジェクトの問い掛けは、衝撃的なメッセージではじまる。いまを生きる自分たちは、未来に責任をもつべき。環境問題に取り組む闘士と、プラグイン・ハイブリッドの組み合わせは美しい。

伊勢谷さんとX　の旅は、彫刻家・田中孝明さん直々の指導でスプーンづくりからスタート。瑞泉寺で井波彫刻の歴史を住職と語らった後は、絹の産地として有名な城端を訪問し、絹織物が織り上げられる様子を見学。五箇山の合掌造り集落も立ち寄った。

終始、伊勢谷さんの出逢いへのまなざしは温かく、職人が語る生産背景や魅力を引き出しては、伊勢谷さん自身が感じていることを言葉に表して自ら学びの場をつくっていくかのようなやりとりが繰り広げられていた。それが、今回製作が決定した南砺市井波・城端の職人とコラボした、リバースプロジェクト×BMWのキャンペーンアイテムへともつながっている。「環境に優しい自動車は、人間を幸せにするツール。それを選ぶ行為には大いに共感できますね」。環境問題と真摯に向き合う伊勢谷さんとBMWの理念には、多くの共通点を見つけることができた。



瑞泉寺前に延びる石畳の職人通り

もともと井波は、瑞泉寺の門前町として栄えた町。瑞泉寺からはじまる八日町通りには、井波彫刻の工房が軒を並べている。買い物や見学ができるところも多く、木彫り目当ての観光客で賑わいを見せているのだ

八日町通り
住所：富山県南砺市井波、八日町

立ち寄りスポット

合掌造りを見学

合掌造りのゲストハウスへ立ち寄り

およそ350年前に建てられた合掌造りの家屋をリバースプロジェクトが、リノベーションし、運営するゲストハウス。地域交流の拠点としても機能している





ゲストハウス 合掌かずら
住所：富山県南砺市立野原東1768-5
Tel：0763-77-3512　料金：1泊8000円〜
www.facebook.com/gassho.kazura

日本の原風景を求めて五箇山へ

20棟の合掌造り家屋と、4棟の茅葺家屋を含む24棟もの伝統的建造物が並ぶ相倉合掌造り集落。建物の中には宿泊できる民宿や資料館、土産店があり、入ることも



相倉合掌造り集落
住所：富山県南砺市相倉611　Tel：0763-66-2123
営業時間：8:30 〜 17:00
定休日：なし　www.g-ainokura.com

X5 xDrive45e M Sport

サイズ：L4935×W2005×H1770㎜　**車両重量**：2500kg
トランスミッション：8速スポーツAT　**駆動方式**：4WD
エンジン：直列6気筒DOHCガソリン　**最高出力**：210kW〔286ps〕
最大トルク：450Nm〔45.9kgm〕/1500 〜 3500rpm
価格：1118万円　**問**：BMWカスタマー・インタラクション・センター
Tel：0120-269-437

BMW×リバースプロジェクトコラボ賞品が当たる!



詳しくはこちら▲



プラグインの名が示す通り、外部から充電できる。ガソリンエンジンで充電する場合、設定した充電量になるまでエンジン走行のみにすることも可能

今回乗ったX5 xDrive45e M Sportとは?

BMW伝統の直列6気筒ガソリンエンジンと電気モーターの組み合わせで、トータル394psの高出力を発生するパワフルなSUV。プラグイン・ハイブリッド・モデルは、通常の車よりも容量の大きなバッテリーを搭載しており、BMW X5 xDrive45e M Sportの一充電あたりのEV走行距離は約80㎞に及ぶ

シャツ、ジャケット、パンツ：REBIRTH PROJECT　Tel：03-5785-3501　腕時計：ORIS JAPAN　Tel：03-6260-6876　シューズ：ALLBIRDS　Tel：0800-080-4054



富山→東京虎ノ門グローバルスクエアに誕生!

伝統工芸「蛭谷(びるだん)和紙」が地産地消を超えたワケ。

再開発が進む虎ノ門に、
7月1日新たなオフィスビルが誕生した。
そのエントランスを彩るのは富山の蛭谷和紙。
虎ノ門の顔に選ばれた理由とは。

蛭谷和紙職人 川原隆邦さん

1981年、富山県生まれ。蛭谷和紙職人・米丘寅吉に師事。2009年川原製作所設立。ルーヴル宮パリ装飾美術館展示参加など内外で活躍

虎ノ門ヒルズ駅が　年6月に開業したことも記憶に新しい東京・虎ノ門エリアは、国際都市として発展を遂げている。7月1日にお披露目されたオフィスビル「東京虎ノ門グローバルスクエア」では、エントランスを和紙作品が飾る。

「ここまで大規模な和紙作品を恒久設置したのは、日本初、つまり世界初なんじゃないでしょうか」

そう語るのは、作品を手掛けた富山の蛭谷(びるだん)和紙職人・川原隆邦さんだ。

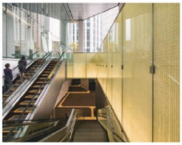
川原さんはこれまで、富山市ガラス美術館の内装やパリ装飾美術館での展示など国内外で活躍してきた。今回は設計を担当した日本設計からの声掛けにより参画。虎ノ門との場所を表現したいという要望を、和紙アーティストの堀木

蛭谷(びるだん)和紙とは?

↓

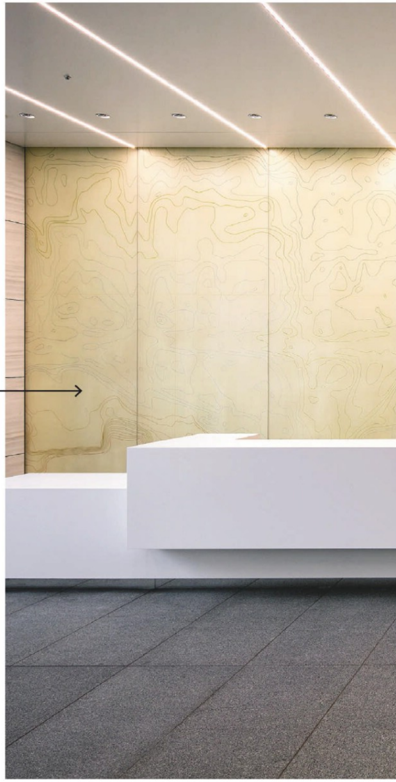
約400年前に滋賀県東近江市の蛭谷から富山県朝日町に移住した人々が伝えた伝統技術。冬季の内職のひとつとしてつくられた。原料の楮（こうぞ）を育てる山づくりから自ら行う。川原さんが唯一の継承者で、現在は富山県立山町にて制作している。

文=中森葉月　写真=津久井輝明　text: Hazuki Nakamori　photo: Teruaki Tsukui



ビルのエントランスまでは、銀座線虎ノ門駅のホームを拡張し直結するつくりになっている。エスカレーターを上がる壁面には一面川原さんの作品が。200㎡を超える和紙をアートワークではなく建材として制作したのは初。和紙を生かしたビルのライティングは、虎ノ門の街を行き交う人を引き立たせる





和紙ガラスの作品は全部で3つ。堀木エリ子さん監修の下、そのうちふたつを川原さんが担当。16㎝ごとの等高線を色糸で表現する。十字に線が交差する点が東京虎ノ門グローバルスクエアの立つ場所

常にオーダーメイドで作品を仕上げる

川原さんの制作は常に受注生産の"フリースタイル"。伝統的な材料を使うことは守りながら、注文に新たな手法で挑戦する。富山県民会館のロビーでは、立山杉の皮で模様を出した。



写真提供＝富山県民会館

エリ子さんの監修の下、ふたつの作品でかなえた。

メインエントランスの受付にかかるのが、虎ノ門エリアの等高線を12色の色糸で漉き込んだ作品（上写真）。繊細な模様は、何枚かの紙で分けると湿度で紙が伸縮したときにずれが生じてしまう。そのため川原さんは今回、特製の型枠でもって縦3・　m×横10mの巨大な一枚紙をつくり上げた。

もうひとつの作品は、ビルの特徴でもある銀座線虎ノ門駅から直結のエスカレーター口に設置される。光を透過する和紙の特性を生かし、合わせガラスを加工した和紙から、中の明かりがあんどんのように柔らかく灯る。

川原さんの作品はすべてがオーダーメイド。設計サイドでは、プロジェクトを作家個人に依存するリスクの指摘もあった。しかし富山の工房で担当者と打ち合わせと試作を重ねる中で信頼関係ができた。

「伝統工芸がもつ地域に根ざすストーリーは大切です。でもそれだけを大切にしているのでは〝地産地消〟で終わってしまう。今回の虎ノ門のプロジェクトで、地元だけでなく東京や他地域でも選ばれるものをつくれれば、伝統工芸にまだまだチャンスがあると実感しました」

伝統の技術に加え、ニーズに合わせた挑戦を惜しまないことが、蛭谷和紙を世界に羽ばたかせる。

9月
下旬
発売予定

Discover Japan ニッポンの 美景カレンダー 2021

Calendar_02

『いつか会いに行きたいニッポンの絶景2021』





日本には、まだまだ息をのむような美景や一瞬が姿を隠しています。部屋に飾れる絶景を、写真家の荒木則行が切り取ります。

本体価格
1500円＋税
タイプ：
壁掛け・月めくり
本体サイズ：
天地297×左右380㎜

Calendar_01

『アートとしての日本庭園2021』





カレンダーは芸術作品になり得る可能性を秘めています。自宅にアートを置くように、額縁越しの日本庭園を飾ってみてください。

本体価格
1500円＋税
タイプ：
壁掛け・月めくり
本体サイズ：
天地297×左右380㎜

9月28日発売予定!

ニッポンの一流ホテル・リゾート&名旅館　2020-2021

インターナショナルブランドから日本独自のブランドなど、続々開業を迎えている日本のホテルや旅館から、上質な宿をピックアップ。変化する観光の在り方など最新情報も収録した、旅の計画に必読の一冊です。

本体価格1800円＋税（予定）

ご注文、お問い合わせは下記となります。

株式会社ディスカバー・ジャパン
〒108-0073東京都港区三田3-4-18二葉ビル11F
TEL:03-6804-3028 FAX:03-6732-3231

おくだ健太郎の歌舞伎キャラクター名鑑〈第三十一回〉

演目

仮名手本忠臣蔵／六段目



イラスト＝瓜谷茜

前号の場面の続きです。こういう掲載パターンははじめてですね。

真っ暗闇の山中で、誤って人を撃ち殺してしまった勘平。遺体の懐から、悪いこととは知りながら財布を奪い、無我夢中で走って、このお金を塩冶の武士の仲間に届けます。あだ討ちを志す塩冶の家の者たちが、折しも、京都に来ているのです。

一夜明けて――祇園の女衒（遊女をスカウトして色町にあっせんする職業）とおかみさんが、お軽を迎えに家まで来ています。すぐにでも廓へ連れて行き、働かせたいのですが、お軽も母親も「お父さんも、勘平さんも、昨夜からまだ帰らずじまいだから……」と、顔を曇らせるばかり。

しびれを切らした女衒が、無理矢理お軽を駕籠に載せて祇園へ向かおうとしたとき、やっと勘平が戻ってきます。仲間にお金を届けたことで、汚名返上・あだ討ちへの仲間入りの可能性が出てきた勘平は、その分、気持ちにゆとりができています。強引な女衒の態度にもひるむことなく、お軽の母やおかみさんが語ってくれるここまでのいきさつにも、冷静に耳を傾けていたのですが……。

おかみさんが、お軽の父に五十両を渡した際にそのお金を入れた財布の、縞柄を説明した次の瞬間、勘平の胸に、息が止まるような衝撃が込み上げます。

（お、俺が奪った昨夜の財布と、まったく同じ縞柄だ……）

定九郎が撃たれたときの血がにじんだ、昨夜のあの財布を、勘平はいまも隠し持ったままなのです。

俺は、お軽のお父さんを撃ち殺してしまったのだ……勘平は、すっかりそう思い込んで、激しく動揺してしまいます。

五段目～六段目、とここまでの展開をずっと見てきた観客は、勘平が撃ち留めたのは、その直前にお軽の父をむごたらしく手にかけた定九郎であることを、すでに知っています。でもそれは真っ暗な中での出来事だったから、勘平だけには、まだ、わからないままなのですね。観客は「勘平、早く気づけよ！」「このままだと、結局このあと、どうなってしまうんだ……」と、ハラハラしながら見守ることになる。まことに優れた作劇です。

この後、この家には、山の中で発見されたお軽の父の遺体が運び込まれ、さらには、塩冶家の侍が二人やって参ります。昨夜勘平が届けたお金を受け取った、あだ討ちの計画のリーダー・大星由良之助は、勘平の仲間への返り咲きを許可したか否か、が明らかになるのです。勘平の運命やいかに！



おくだ健太郎
おくだ・けんたろう

歌舞伎ソムリエ。著書『歌舞伎鑑賞ガイド』（小学館）、『中村吉右衛門の歌舞伎ワールド』（小学館）ほか、TVなどで活躍
http://okken.jp

『仮名手本忠臣蔵／六段目』を動画で楽しもう！

さらに詳しい内容を、おくだ健太郎さんが、有料配信「歌舞伎ソムリエわくわく動画」で語っています。ご購入の手続きは、ウェブサイト（http://okken.jp）をご覧ください。YouTubeチャンネルでの、動画トークの見本・予告編も、ご覧いただけます。

橘ケンチの今宵のSAKE

Vol. 34
Theme ▼ 季節酒

世界に誇るべき日本酒＝SAKEの素晴らしさを、EXILE EXILE THE SECONDの橘ケンチが案内。四季の移ろいを愛でる日本人の感性に想いを馳せ、季節酒の魅力を語る。

造り手が設定する旬が多様化してきている。

年の梅雨は異常に長く、気候変動が気になる昨今ではあるものの、日本には季節の移ろいを愛でる習慣があるのも事実だ。四季折々の景色や恵みの旬菜、さらには日本酒においても旬の楽しみ方がある。搾りたて、夏酒、ひやおろし、そして熟成の領域……。果たして酒サムライのケンチさんは、どのように季節酒を楽しんでいるのか。この夏に飲みたい日本酒についても語っていただいた。

――日本の四季に対して、ケンチさんはどのような印象をもっていますか？

「年齢を重ねるごとに、四季があることの奥深さを感じています。若い頃は、梅雨になると雨が続いて嫌だなとか、冬の寒さは勘弁してほしいと思っていましたが、いまは一年を通して変化する気候や温度のバリエーションに対して、自分が順応していくことの楽しさを見出しています。たとえば、春は桜が咲き、梅雨になれば紫陽花、夏はビールが美味しくて（笑）、秋は紅葉で山が一面に染まる。茅葺屋根のような日本古来の家屋の上に雪が積もった風景は、とても美しいですよね。日本酒の酒蔵をめぐるようになってからは、日本各地に足を運びながらも、同じ土地に何度も訪れる機会が増えました。田んぼに目を向けることが増え、この時期の青々とした稲から秋になれば黄金色に輝く風景に、日本の素晴らしさを感じています。同じ地域でも、行く時期が変われば風景も食材もまったく変わるんですよね。3年くらい前に秋田の三種町で小舟に乗ってじゅんさい摘みをしたことがあるんですが、旬は短く、この場所でこの時期だから感動できる味があることを痛感しました。もちろん旬は食材だけではなく、日本酒でも楽しめますよね」

――実際、どのように日本酒の旬を楽しんでいるのでしょうか？

「寒い時期に仕込んだ搾りたてのお酒も旬ですし、ひと夏越して秋まで熟成させたひやおろしも日本酒の旬のひとつです。最近は飲食店や消費者にも熟成の概念が普及してきたこともあり、酒の造り手が設定した旬の楽しみ方が多様化してきていると思います。だからこそ、一番美味しいタイミングで飲むことが、僕はとても幸せに感じます。3年熟成させて真価を発揮するお酒、熟成師がいるお店だから飲める味わいなど、知らないとたどり着けないお酒もある。そこもどんどんと日本酒にハマっていく要素で、自分の日本酒の知識



橘ケンチ（たちばな・けんち）

EXILEのパフォーマーで、EXILE THE SECONDのリーダー兼パフォーマー。LDH ASIAの一員として、アジアに向けたエンタテインメントの構築も担う
https://exile.jp

を増やしていく楽しみのひとつでもあります。また、夏は冷酒、秋は常温、冬は熱燗という気温の変化でお酒の温度帯を変える楽しみ方は、家でも難しくなく実践できると思います。その際は、酒器にもこだわりたいですね。春夏に冷酒を楽しむならガラスの酒器、秋冬は陶器など土肌のいいどっしりとした酒器を選びたいです」

——この夏は、どのような日本酒を楽しむ予定ですか？

「新潟の『鶴齢』の夏酒はマストですね。同じく毎年発売を楽しみにしているのが、長野の『澤の花』の夏酒。どちらも涼しげなラベルデザインで爽やかな味わいだけど、やっぱりそれぞれの蔵の個性があるんですよね。あとは、ちょっと変わった角度の日本酒だと『パラダイ酒』ですね。はじめて飲んだのも夏でしたが、トロピカルな味わいに衝撃を受けました。夏の暑い夕方に、キリッと冷やしたパラダイ酒は最高ですね。夏に日本酒を楽しむなら低アルコールのお酒を選んだり、ソーダ割や氷を浮かべた飲み方もいいと思います。僕が千葉の木戸泉酒造さんとコラボレーションさせていただいた『afs橘』も、ソーダ割にするとまた美味しいんです。本来であれば、夏は仲間と集まって、まずは日本酒スパークリングで乾杯して、持ち寄った料理をつまみに賑やかに過ごしたいですよね。コロナが早く終息して、本来の夏が楽しめるようになることを祈りつつ、引き続き三密を避けながら日本酒を楽しみたいです」



千葉の木戸泉酒造が醸す「日本酒らしからぬ日本酒」が一段仕込みのafs（アフス）だ。2019年醸造のafs原酒をベースに、ケンチさんがEXILEに加入した年である2009年のヴィンテージを少量ブレンドしたコラボレーション酒。afs独特の酸味と甘みに熟成のまろやかさが融合し、通常のafsとは異なる味わいに。日本酒伝道師、GEM by motoの千葉麻里絵さんは1：1のソーダ割りを推奨

爽やかなビンに詰まった しっかりとした旨み



鶴齢
特別純米 爽醇

新潟の南魚沼は雪深く、地の利を生かして雪室貯蔵も行う酒蔵。ケンチさんの通年の定番といえば「鶴齢 純米吟醸」だが、夏はこの酒。「爽やかだけど、旨みもしっかり」

価格：1485円／720mℓ、2970円／1800mℓ
原料米：越淡麗
精米歩合：55%
日本酒度：非公開
酸度：非公開
アルコール度数：14度
問：青木酒造
www.kakurei.co.jp

夏だからライトに！ 爽やかで心地よい吟醸香



澤の花
純米吟醸 夕涼み

長野の佐久に蔵を構え、「ボー・ミッシェル」でも有名な伴野酒造。「定番の『澤の花』はキリッとしたイメージですが、『夕涼み』はライトに楽しめる」そう。ラベルも夏の装い

価格：1650円／720mℓ、3146円／1800mℓ
原料米：長野県産美山錦
精米歩合：50%
日本酒度：+1
酸度：1.6
アルコール度数：15度
問：伴野酒造
www.sawanohana.com

自然栽培米を使った ナチュール日本酒



純米生原酒
酒宴楽園 パラダイ酒

鹿嶋パラダイスが栽培する自然栽培天日干し米を使い、千葉・寺田本家が醸す「酒宴楽園パラダイ酒」。「この酸味と甘みの絶妙なバランスは、まさにパラダイス」だそう

価格：4500円／720mℓ
原料米：天日干し自然栽培米
精米歩合：90%
日本酒度：-75
酸度：6.6
アルコール度数：14度
問：鹿嶋パラダイス（パラダイスビアファクトリー）
https://paradisebeer.jp

文=馬渕信彦　写真=鈴木規仁　text: Nobuhiko Mabuchi　photo: Norihito Suzuki






スタイリスト高橋みどり

食卓の匂い

生活から生まれる島るり子さんの美しいうつわ

スタイリストであり、いち生活者でもある高橋みどりがうつわを通して感じる「食」のこと。五感を敏感に、どんな小さな美味しさ、楽しさも逃さない毎日の食卓を、その空気感とともに伝えます。

文・スタイリング＝高橋みどり
写真＝近藤 篤

世の中はまだすっきりせぬまま、季節はうつろいます。

気の向いたときに見る知り合いのFacebookやインスタからは、その人の現状が見て取れ、元気確認のツールにもなります。そんな中、つい目を留める陶芸家・島るり子さんのFacebook。ナチュラルな写真と短いコメントに、いい風が吹き抜けるよう。10年以上も前に一度うかがったきりのご自宅と工房ですが、そのときの気分がふっとよみがえります。たくさんの手料理でのおもてなしは、それはそれは美味しくて。その料理を温かく包み込むようなうつわは、出過ぎることなく必然のごとくそこにありました。小柄な島さんの小さな手からは、愛情の込もった美味しいうつわと料理が生まれると実感したのです。

島さんのうつわは、焼き締め、粉引き、耐熱の3種類と明解です。ご本人もその作業が大好きと言う、しっかりと修業されたろくろの腕からは、流れるように美しいラインとフォルムが生まれます。道具はあまり持たず、その手指の感覚から大きさや厚さを測り、自然にかたちが生まれます。よって削りの作業も最低限にしか施さない。のびやかな土の勢いを感じる気持ちのいいうつわです。

今年の春、島さんのFacebookに現れた実に力強い焼き締めのうつわに、思わず釘付けとなりました。

ここ数年焼き締めが妙に気になりはじめ、ようやく自分の生活の中でちゅうちょすることなく手が伸びるようになりました。それはきっと重ねた自分の年齢とともに、赴く食の方向とうつわが求め合うようになったから。そしていろいろなうつわを使ってきて思う、いまの自分に似合ううつわ、心地いいうつわとは。妙な個性を放つわけではない、使いたいと思う気持ちが込み上げるものがいい。

今回新たにぐっときた島さんのうつわに、もう一度きちんと向き合いたいと思いました。いまさらながらの質問に答えてくださった島さんの言葉、久しぶりに読み返す著書『島るり子のおいしい器』（地球丸）での語りには、骨太の人間像が浮かびます。

焼き締めのうつわは、穴窯で焼きます。島さんは、移り住んだ信州に約30年前に築いて以来、毎年春に1年分のうつわをまとめて焼く。原始的な穴窯の構造を元に、斜面をつくり築いた窯の下から薪をくべ、炎が上方に向かっていくのを利用します。長年身体で覚えた感覚での真剣勝負は、心身ともにヘトヘトになるけれどそれ以上の感動を味わうのだと島さんは言います。

ろくろに向かうと、欲しいかたちが自然に手から生まれる。薪を燃やしてうつわをつくるのは、柔らかな土が硬い石になるのを見守っているような喜びがある。焼き締めのうつわは、薪の灰と炎が味わいを出してくれ、自然に助けられてできていると思う、と。

思わずぐっとつかまれた今年のあの焼き締めのうつわは、こんな思いと時間の積み重ね、走り抜ける炎の中から生まれたのです。肌合いを手で感じ景色を眺めて味わうお酒は、また格別に美味しい。



島るり子さんの片口と猪口。片口7700円（長径165、短径100×H115㎜）。猪口4070円（φ65×H70㎜）。焼き締めのうつわは洗剤など使わず、たわしでゴシゴシ洗う。時間とともに、つややかでな柔らかな肌合いに変化する。使用する直前、一度水に通すと油染みなどができにくくなり見た目も涼やかで美しい印象に。　問：草草舎　Tel：0265-72-4224

高橋みどり

スタイリスト。1957年、群馬県生まれ、東京育ち。女子美術大学短期大学部で陶芸を学ぶ。その後テキスタイルを学び、大橋歩事務所、ケータリング活動を経てフリーに。数多くの料理本に携わる。新刊の『おいしい時間』（アノニマ・スタジオ）が発売中

◆第71夜◆



真夜中になると人は本音を語りたくなる……

丸の内発 26時

From (marunouchi) HOUSE AM 2:00

今月のゲストは、大西洋さん。
コロナで停滞気味の日本経済を救え。
伊勢丹の前社長だった経験と現在の仕事を通して、
地域創生と小売業への熱いお話をうかがいました。

Guest

羽田未来総合研究所代表取締役社長・
日本空港ビルデング取締役副社長
大西 洋 おおにし・ひろし

東京都出身。桐蔭学園中学、麻布高校を経て、慶應義塾大学商学部へ。卒業後1979年に伊勢丹入社。2012年、三越伊勢丹ホールディングス代表取締役社長に就任。退社後、2018年より羽田空港の旅客ターミナルを運営する日本空港のビルデング副社長に就任する。これまでのサービス、マーケティングの知見や人的ネットワークを生かし、地方創生、小売業の強化につなげるために活動中

Host

丸の内ハウス
統括マネージャー
玉田 泉
たまだ・いずみ

三菱地所時代は、大手町ビル1階の大手町カフェを担当。その後、丸の内ハウス統括マネージャーに就任。現在は同職を丸の内ハウス事務局で、執行中

テーブルビート
代表取締役
佐藤俊博
さとう・としひろ

かつてはツバキハウスやGOLDをプロデュース。現在は丸の内ハウスで蒸し料理レストラン「MUS MUS」のほか「来夢来人」、「現バー」を経営する

玉田 大西さんって、東京生まれの典型的なジェントルな方だと思うんですけど、意外にヤンチャな人生を過ごされてこられた（笑）。

大西 世田谷の代田で生まれましたけどね、母方の気性の強い血統と父方のまじめな性格の血統が交互に出てくる人生です。

玉田 どんな青年だったんですか。

大西 勉強そこそこ、運動部もそこそこ、趣味については一生懸命がんばった4年間でした。スポーツ紙で4年間、競馬の記事を書いてました。

玉田 私はオグリキャップに感動してゴルフクラブにオグリキャップのカバーをつけてラウンドしたOL時代を過ごしました。

佐藤 年齢がわかりますよ（笑）。

大西 就職は、JRAかスポーツニッポンと思っていたんですが、その年にスポニチは募集がなくて、JRAは農林水産省でいわゆるキャリアだから、勉強してないと入るのは難しい。

玉田 悩み多き大西青年が伊勢丹に行かれたのは、なぜですか。

大西 その時代、ファミリーレストランが出はじめの頃で、よく行ってたんです。そこで店全体に目を配らせている店長さんの動きを見ていて、いいなあと。とあるファミレスチェーンの採用試験を受けて就職が決まったんです。

玉田 店長、すごく似合いそう。

大西 でも、しばらく経って、ある人から「接客が好きなら百貨店がいい」とアドバイスを受けて。

玉田 導かれるように、伊勢丹へ。百貨店が毎年、次の時代を提案してた頃。バブル期ですよね。

大西 いや、私は、ちょうど転勤でマレーシアにいた時期で、日本に帰ってきたらはじけてましたね。

玉田 そうは言ってもおしゃれだし、おモテになったでしょう。

大西 靴やファッションには興味がありましたけど、恋愛より競馬の男でしたねえ。就職はできなかったんですけど、現在、JRAの運営審議委員をさせていただいています。

玉田 話を競馬からサービス業の本質に戻さないと（笑）。いまこそ大西さんに接客の楽しさ、素晴らしさをぜひ、お聞きしたい。eコマースがどんどん増えてきて、コロナで時代が大きく変わろうとしています。

大西 たとえばレストランで水がなくなったとき、手を挙げて水をくださいって言うか、なくなる頃に何気なくグラスに水を入れてくれているか。料理をこぼしたときもそうです。違いますよね。

佐藤 そこに愛があるかどうか。

大西 お客さまの立場に立てるか。eコマースでパッと見て買うのもいいと思うんですが、その商品のストーリーも一緒に買えるのが小売業の接客だと思いますね。

佐藤 僕は山形出身で、農家から直接お米や食材を仕入れて、そのよさをお客さまに届けようとして

サービスは、感動を超えろ。想定を、はるかに超えろ。



ます。ひとつの料理が地方とのコミュニケーションになればいい。料理する腕を磨くのも大切だけど、農家の思いを知って、実際に田植えをしてみたり、体験することはもっと大切だと思う。米を語るなら、まず田植えをすべし（笑）。

大西　どんな時代が来ても自給自足を忘れないことですよね。コロナ後に日本が世界と戦っていくには、生活文化に密着したモノを産業化して輸出する。そのためには地方の力が必要なんですよね。僕も地方へ行くことが多いんですけど、農家の人たちや技術をもった人たちが続けていく、きちんとお金が落ちる仕組みを日本人みんなで見つけないと。

玉田　いま、羽田未来総合研究所も出店されている「ウィズ原宿」。あそこは日本の地方文化の新しい世界発信って思います。

大西　デジタルマーケティングの店をNTTアドさまの力をお借りして出店しました。日本のGDPって地方の役割が大きいでしょ。



でも地方にお金が落ちるカタチになっていない。世界的なメゾンブランド日本の地方が開発した素材を使っているのに、認知されていません。ラグジュアリーな価値がついた瞬間はブランドの利益になるんです。素材をつくる地方がもっと評価されるべきじゃないか、というのが地方創生の仕事に携わりたいと思った理由。

玉田　大西さんが語られているマーケティングって、売上を上げるだけが目的じゃないですよね。

大西　お客さまの気持ちをくみ取って、それに応えるのがマーケティング。　　人の行動を調べてその7割に合わせて商品を開発するのは同質化です。一人の人がどんなモノに手を伸ばすかを知ることが、本当のマーケティングだと思う。

玉田　伊勢丹に行ったときに感動したことがあるんです。普通は飲食のフロア、物販のフロアが分かれてるけれど、ラグジュアリーなフロアにシャンパンBARがあって、嬉しかった！　人に寄り添う仕掛けが大西流。



大西　わかっていただいて、ありがとうございます（笑）。フロアごとに匂いを変えてたんですよ。どこにいるか嗅覚でわかる。

玉田　オンラインにはない喜びですね。丸の内も無味無臭の街だったんですけど、最近、ようやく香りがある場所になったって言われてます。

大西　ウィズ原宿では、お客さまの手の動きや滞在時間を読み取るカメラなどを設置して行動データを取得し、購買動向を分析するデジタルマーケティングを取り入れている。インフラとしての顧客情報はこれからますます重要になります。一緒に仕事をさせていただいているNTTアドの長谷部敏治社長は、高校時代からの親友です。

玉田　数十年の月日が流れて、全然違う分野に進んだ学生時代の友人ともまた仕事してるって、憧れます。美しい友情。大西さんのこれからの夢って何ですか。

大西　お客さまに感動を最後まで伝え続けたい。サービスって、感動を超えることなんですよ。お客さまが気づかなかったところまで、行き届くこと。当たり前のことをするのもサービスなんだけど、それ以上のことができるはず。モノを売るにしても、コトを売るにしても、人と人とつながりがある。リアルは絶対なくしちゃいけない。

玉田　今度のコロナでも、小売業を守る政策をちゃんとしてもらわないといけないですよね。

大西　政府はお金を商店街に落とすべきです。GO TO 商店街！

玉田　いいですね。私も商店街大好き。人の温かさに触れるのって旅の一番の思い出になる。

大西　インバウンドに頼らなくても国内の富裕層を満足させる魅力が地方にはあるはず。そこを活性化する政策を期待したいですね。地方を支えている地元の商店街を支援することで、地方は活性化される。なんか今日の話がまとまった感じですね（笑）。

佐藤　地方と競馬と接客業の魅力を伝えてもらうために、まだまだ引退できませんよ。

大西　私の人生は、恋より府中。人生の最後の直線は、長い。自分に鞭を入れて頑張ります。

玉田　今度、ぜひ競馬場へ連れて行ってください。私が鞭を入れますから（笑）。今日はありがとうございました。

After Talk

競馬がお好きとは意外な一面でした。



Host 玉田 泉

競馬の話になると、止まらない、止まらない（笑）。小売業、そして地方への強い愛を感じました。まさにリーダー。コロナ禍を経て苦難の日本経済も、大西さんに引っ張っていただければ乗り越えられると思いました！

ウィズ原宿にて、物販・カフェで地域の魅力を発信！

HARAJU Cross
JAPAN MASTERY COLLECTION_est



6月、原宿駅前に誕生したウィズ原宿に、羽田未来総合研究所とNTTアドがショップとカフェを出店。デジタルを通してお客さまの心の中にある気持ちをくみ取り、日本の商材や素材をプレゼンテーションする

住所：東京都渋谷区神宮前1-14-30 B1F
Tel：ショップ 03-6384-5815、カフェ 03-6804-3128
営業時間：11:00 ～ 20:00

丸の内ハウス

新丸ビル7階に、9店のレストラン＆バーが入るフロアとして2007年に開業。中心部には各種イベントが開催できるスペースを配置し、さまざまな情報発信も行う



住所：東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸ビル7F
営業時間：11:00 ～翌4:00
（日曜、祝日、連休最終日は～ 23:00）
※店舗により異なる　www.marunouchi-house.com

文＝吉永 淳　写真＝木内和美　text: Kiyoshi Yoshinaga　photo: Kazumi Kiuchi

Discover Japan
ZEKKEI
PROJECT

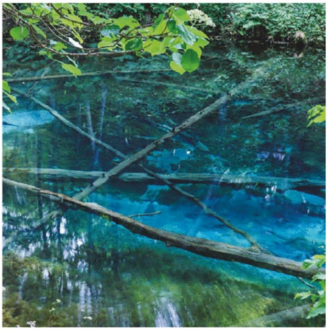
Instagram連動

絶景プロジェクト

あなたの写真が誌面に載るかも!?

今月のテーマ
「水辺の景色」

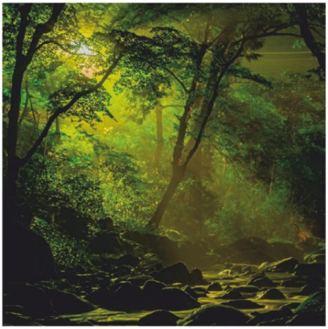
月ごとに移り変わるニッポンの景色。Discover Japanでは、Instagramを利用する読者の皆さんに、日本の絶景を撮影した写真を投稿いただくフォトコンテストを毎月開催。まだ見ぬニッポンの絶景を集めます！



Place
北海道／神の子池

aquabloom_

「アイヌ語でカムイトー（神の湖）と呼ばれる摩周湖。その伏流水からできているといわれる神の子池の、澄んだブルーに心が洗われました」



Place
茨城県／花貫渓谷

yu_tern7

「雨上がりの花貫渓谷は、霧に囲まれてとても幻想的。その時々で違った雰囲気を楽しめるのが、撮影の喜びなのだと実感させてくれました」



Place
神奈川県／三ツ石海岸

y.shibuya1122

「朝焼けを撮るべく真夜中に出発。雲に覆われ、諦めかけていたところで、徐々に雲が切れていき、心に残る朝焼けを収められました」



Place
三重県／赤目四十八滝
yasu.mo_1967

「早朝から渓流沿いをトレッキング。雲の切れ間から光が降り注ぎ、新緑と水の流れを美しく照らしてくれました」



Place
静岡県／陣馬の滝
takatsugu

「複数の滝で構成される陣馬の滝は、いろいろな顔をもち、何度訪れても飽きません。透明度の高い水がすがすがしい気持ちに」



Place
宮崎県／陣の池
junyahirosawa

霧島山に降った雨が山麓に湧水となってできた陣の池は、地域の宝として守られている。「静寂が流れ、何度訪れても心洗われます」



Place
愛知県／犬山城
gobrinj

「大修復を終えてライトアップされた犬山城を1km離れた寺院から撮影。夕焼けとカラスの取り合わせが城を引き立ててくれました」

応募要項

毎月テーマに沿った写真をInstagramで投稿いただき、編集部が選定。
Instagramと誌面にて発表及び掲載させていただきます。

☑ 季節の絶景写真（過去に撮影した写真でもOK）
☑ ハッシュタグ「**#DJ絶景プロジェクト**」を付けて、下記項目とともに投稿してください

- キャプション（その写真を選んだ理由、場所の感想等）60字程度
- 撮影場所
- 撮影月
- 可能な場合は、データサイズ（2.3MBなど）

次回、8月の募集テーマは
「青」

応募締切
2020年8月18日（火）21:00

大切な人に贈りたくなるまな板

まな板に最も適した木材を使用

イチョウは強い抗菌性や耐水性に加えて、独特のクッション性と復元性に優れており、食材が触れても安心かつ包丁が痛みにくい。



徹底した軽量化

比重が小さいイチョウを反りが出づらい最小限の厚み25㎜に設定。女性でも扱いやすい"軽いまな板"を実現している。



箱入りギフトパッケージ

贈り物にぴったりな箱入り。水引きをあしらった包装のほか、のし紙やメッセージカード、まな板へのレーザー刻印のオプションも。





ヨーロッパでは贈り物として選ばれることの多いまな板。木々に恵まれ、良質な木工品を生み出す日本において、なぜ〝贈り物にふさわしいまな板〟がないのか？ そんな疑問から誕生したのが、東京・銀座のMUJI HOTELの一枚板のバーカウンターなどを手掛ける木工ブランド「WONDERWOOD」の「MANAITA」だ。使用されているのは、古くから和食の料理人も愛用するイチョウの木。イチョウは抗菌性や耐水性などに優れており、料理時に必要な要素を満たしているのだ。美しい外見と個体差が特別感をもたらしてくれる逸品。引っ越しや結婚祝い、料理好きな人へのギフトにいかがだろうか。

購入はこちら

MANAITA

価格：Sサイズ1万780円（W310×D190×H25㎜）、Mサイズ1万4080円（W360×D220×H25㎜）、Lサイズ1万6280円（W420×D260×H25㎜）　販売場所：オンラインショップ

梅酒を食べる？　甘酸っぱいカクテルのカキ氷



梅酒でお馴染みのチョーヤ梅酒が運営する、東京・銀座の梅酒カクテル専門店「The CHOYA 銀座BAR」にて、梅酒カクテルをカキ氷にアレンジした「梅づくしかき氷」が期間・数量限定で販売中だ。シャリシャリとした食感のソーダ氷と甘みと酸っぱさのバランスがよいスイート梅ミルク氷の2種類の特製カキ氷に、至極の梅を使った色彩豊かな3種類の梅酒シロップをラインアップ。さらにトッピングに生クリームエスプーマとフローズン完熟南高梅、梅あられと梅フロマージュ最中を1プレートにセットし、好みのアレンジで味変を楽しめる。落ち着いた雰囲気のバーで、ひんやり爽やかなカキ氷に癒されよう。

The CHOYA 銀座 BAR



住所：東京都中央区銀座5-6-5 NOCO 7F
価格：梅づくしかき氷 1980円（テーブルチャージ込み）
期間：～8月31日（月）
提供時間：15:00～22:00※土・日曜、祝日は14:00～　Tel：03-3573-8015
www.choya.co.jp/the-choya-ginza-bar



シュワシャリソーダ氷

一番人気カクテルの「The CHOYAソニック」に使用するトニックソーダを凍らせた、ちょっぴりビターで柑橘系の香りの詰まった甘酸っぱさが特徴。



スイート梅ミルク氷

ミルクに至極の梅シロップと練乳をブレンドし凍らせた、濃厚な甘みとフルーティな梅の香りが特徴。生クリームエスプーマとフローズン完熟南高梅をトッピング。

兵庫の美味を凝縮した身体にやさしいスパイスカレー

旬の食材を生かした料理でもてなすホテル「セトレ」から、地域の風土に根ざしたスパイスカレーが販売開始した。淡路島の豊かな自然で育てられた黒毛和種の椚座（くぬぎざ）牛を大胆に入れた牛すじカレーと、きれいなピンク色で甘みと品があることから〝女性のためのポーク〟とも呼ばれる姫路の桃色吐息ポークをふんだんに使ったキーマカレーの2種展開。どちらも油は植物油脂が使われ、小麦粉不使用なので低カロリー、無添加で身体に優しい仕上がりだ。数種類のスパイスをブレンドした本格カレーで夏を乗り切ろう。



椚座牛のごろっと牛すじスパイスカレー



桃色吐息ポークのスパイスキーマカレー

お取り寄せは
こちら



SETRE
ORIGINAL CURRY

価格：990円
販売場所：各ホテルセトレグループフロント、オンラインショップ

文＝編集部　text: Discover Japan

富山駅前に新たなランドマークが誕生するまで





右）NYを拠点に活躍するアーティストの吉野美奈子さん。左）2020年6月に富山駅前に誕生した吉野さんの作品『LOVERS』

路面電車の南北直通運転が開始した富山駅に、新たなシンボル『LOVERS』がこの3月誕生した。高さ　cm、重さ10tという巨大な総大理石づくりの彫刻作品は、富山県出身でアメリカ・ニューヨーク在住のアーティスト吉野美奈子さんの作。日本最初の恋人神イザナギとイザナミをモチーフにしたものだ。

吉野さんは今回、自身が彫刻家を目指す原点になったイタリアに立ち返り、ミケランジェロなども彫刻に使ったカッラーラ山の石を、ロボットを使わず職人と仕上げた。「晴れた日の青空と白の大理石のコントラストもいいけれど、雨にぬれて現れた石目もまた見どころ。ここでの待ち合わせから物語が生まれ、10年20年と語り継がれて、『LOVERS』が富山の皆さまにいつまでも愛されますように」

原稿は7月17日（金）に日本橋とやま館で開催されたクリエイターズトークより構成

次回予告

ナガオカケンメイさんが語る富山のデザイン



ナガオカケンメイさん

D&DEPARTMENTディレクターとして、ナガオカケンメイさんはこれまで日本全国27都道府県でガイド本『d design travel』を発刊し、海外にも展開を広げる「D&DEPARTMENT」ストアなどを手掛けてきた。根本にあるのは長く続くデザインを大切にしたいという「ロングライフデザイン」への考え方だ。今回は、ナガオカさんの視点から、富山の魅力を語っていただく。

クリエイターズトーク Vol.44

開催日：2020年8月31日（月）
時間：19:30～20:30
会場：日本橋とやま館　住所：東京都中央区日本橋室町1-2-6 日本橋大栄ビル1F
料金：1500円（定員20名）
申し込み：下記ウェブサイトより
http://eventregist.com/e/toyama44

文＝中森葉月　text: Hazuki Nakamori

宮古島のリゾートホテルで美しい海と自然を謳歌する

沖縄本島から南西にkm、美しい海と自然に囲まれ、琉球文化が息づく宮古島。その最南岸に位置する「シギラセブンマイルズリゾート」内のホテル「ホットクロスポイント サンタモニカ」に、カジュアルとアクティブを兼ね備えた新館が誕生した。

客室はツインルーム、ロフト付き、海を望むテラス付きなど、女子旅やカップル、夫婦、気の合う仲間やファミリーまで、さまざまなシチュエーションに合わせて選べる部屋が揃う。シェフが目の前で調理してくれるオープンキッチンのレストランでは、広々とした室内と波音に包まれるテラス席で、朝食やディナーを堪能できる。

リゾート内にあるシギラビーチは、波が穏やかでマリンレジャーに最適。サンゴ礁が広がる海でシュノーケリングやカヤックなどのアクティビティを愉しめば、豊かな大自然を体感し、深いリラクゼーションが味わえる。この夏は離島の極上リゾートを気軽にエンジョイしてはいかがだろうか。







上）「ホットクロスポイント サンタモニカ」は海に近く、ビーチや温泉、レストランなどの利用も便利。大自然と極上のリゾートが満喫できる。右）ウッド素材を基調とした優しい雰囲気と温もりのある空間が演出された客室。左）リゾート内では、ウミガメや熱帯魚と泳げるシュノーケリングやカヤックなどが愉しめる

ホットクロスポイント
サンタモニカ

住所：沖縄県宮古島市
上野字宮国974-3
Tel：0570-550-385
（予約センター）
料金：2名1室1泊朝食付
1万8700円～
https://nanseirakuen.com/sbc

次号予告

マイクロツーリズム、ステイケーション、ワーケーション……
ウィズ・コロナの時代の旅って？

新しい日本の旅スタイル

新型コロナウイルスという人類未曽有の危機はまだ継続中ですが、移動や人々との交流に十分に注意を必要としつつ、
ウィズ・コロナの時代をよりよく生きていく、という段階に入ってきているように思われます。
移動に注意が必要な状況ではありますが、旅をしたいという人間の本能は変わらないのではないでしょうか。
ただ、コロナ禍を受けて、これまでと旅の仕方自体が変わっていきそうです。
近場の魅力を見直すマイクロツーリズム、休暇を自宅近くで過ごすステイケーション、
休暇と仕事を組み合わせたワーケーションといった
暮らし方・働き方とかかわる新しい旅のスタイルのキーワードに注目が集まっています。
Discover Japanも雑誌創刊12周年を迎える節目の号となります。
これまでの日本の観光情報の蓄積を生かしながら、これからの日本の旅の在り方、スタイルについて、紹介いたします。

2020年9月6日発売

統括編集長
高橋俊宏　Toshihiro Takahashi

プロデューサー
林　尚史　Naofumi Hayashi

別冊編集長
吉田健一　Kenichi Yoshida

副編集長
今　智子　Tomoko Kon

CAP
渡邊一平　Ippei Watanabe
武山直生　Naoki Takeyama

編集部
中野和香奈　Wakana Nakano
高橋香織　Kaori Takahashi
田中理世　Rise Tanaka
八幡　栞　Shiori Yahata
佐藤　茜　Akane Sato

コンテンツプロデュース
吉住悠佑　Yusuke Yoshizumi
小穴啓介　Keisuke Oana
横山　凜　Rin Yokoyama
佐藤　萌　Megumi Sato
宮地菜月　Natsuki Miyaji

Art Director
千葉直樹　Naoki Chiba
Ophelia Design Studio.

Designers
村上圭以子　Keiko Murakami
市川沙耶　Saya Ichikawa
鈴木みゆ　Miyu Suzuki
PEACS Inc.

千葉美穂　Miho Chiba
Ophelia Design Studio.

DTP Section
大野如子　Naoko Ono
佐藤円香　Madoka Sato
東　草多　Sota Higashi
PEACS Inc.

Proofreader
伊藤剛平　Takehira Ito
山田佑美　Yumi Yamada
松浦まゆ　Mayu Matsuura
當間菜月　Natsuki Toma
PEACS Inc.

発行人
高橋俊宏　Toshihiro Takahashi

発行・発売
株式会社ディスカバー・ジャパン
〒108-0073　東京都港区三田3-4-18 二葉ビル11F
代表　Tel：03-6812-9791
編集部　Tel：03-6812-9793
コンテンツプロデュース部　Tel：03-6812-9792
販売　Tel：03-6804-3028

印刷所　大日本印刷株式会社
Printed in Japan

編集部では皆さまからの情報・ご意見・
ご感想などをお待ちしております。
https://discover-japan.co.jp

日本の魅力を再発見するためには、旬な情報にも敏感でありたいもの。
知っておきたい耳寄りな情報、お届けします！

EXHIBITION

見られるのはここだけ！ 浮世絵の名品が一堂に会する



江戸庶民に広く親しまれ、欧米にもジャポニスム旋風を巻き起こした浮世絵。菱川師宣から葛飾北斎、写楽まで、総勢約60名の絵師たちの代表作品約450点が展示される。選りすぐりの名品が勢揃いする、この機会をお見逃しなく。

The UKIYO-E 2020 ─ 日本三大浮世絵コレクション

会期：前期～8月23日（日）、後期8月25日（火）～9月22日（火）※日時指定制入場制のため展覧会公式サイトをご確認ください　会場：東京都美術館
住所：東京都台東区上野公園8-36　時間：9:30～17:30　休室日：8月17日・24日、9月7日・14日
料金：一般1600円、大学生1300円、高校生800円ほか　Tel：03-5777-8600
https://ukiyoe2020.exhn.jp

EXHIBITION

世界的アーティストたちの 初期作品と最近作が共演

草間彌生、村上隆、杉本博司など、国際的に活躍する現代美術の先駆者たち。彼らはなぜ世界から評価されるようになったのか、初期作品と最近作をひとつの空間に置くことで、活躍の秘密を解き明かす。大型のインスタレーションや迫力の映像など、五感で楽しめる作品も多数展示。現代美術に詳しくない人でも、入門編として楽しめる。

STARS展：現代美術のスターたち ─日本から世界へ

会期：～2021年1月3日（日）※事前予約制
会場：森美術館
住所：東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ森タワー53F
時間：10:00～22:00（火曜～17:00）※入館は閉館の30分前まで　料金：一般2000円ほか
Tel：03-5777-8600　www.mori.art.museum



草間彌生「ピンクボート」年 名古屋市美術館所蔵



杉本博司「シロクマ」年 大林コレクション所蔵

SPOT

倉庫ビルを再生した “泊まれるアート”の拠点



アート作品を公開保管するためのアートストレージとホテルが融合した「KAIKA 東京」。ストレージ区画にて定期的に企画展の開催が予定されるほか、ショップでは所属アーティストの作品も購入できる。宿泊を楽しみながら、気軽にアートに触れてみてはいかがだろうか。

KAIKA 東京 by THE SHARE HOTELS

住所：東京都墨田区本所2-16-5
料金：1泊9000円～　Tel：03-3625-2165
www.thesharehotels.com/kaika

SPOT

休みながら仕事をする！ 新しい宿泊の過ごし方



この夏、軽井沢に誕生した「TWIN-LINE HOTEL」は、いま話題のワーケーションに便利なコンテンツが充実。Wi-Fi完備のフリースペースやテイクアウトメニューなどを利用して、自分のライフスタイルに合わせて仕事をしよう。

TWIN-LINE HOTEL KARUIZAWA JAPAN

住所：長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1151-11
料金：1泊朝食付2万2600円～（税込）
Tel：0267-42-2121　https://twin-line-hotel.com

SPOT

モダンなアート作品を 宿泊しながら楽しんで



京都にゆかりがある芸術家の作品約280点を館内に展示するホテル「THE THOUSAND KYOTO」が、宿泊者限定でコンシェルジュが作品を案内するアートツアーを開始した。館内で芸術と触れ合う、新たなホテルステイのかたちを提案している。

THE THOUSAND KYOTO

住所：京都府京都市下京区東塩小路町570
料金：1泊2食付2万3800円～　ツアー開催日：水曜10:00～（所要時間は約30分）※前日18:00までに要予約　Tel：075-354-1000
www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto

FOOD

約10年の歳月をかけた 新たな福井県産米で造る日本酒



福井県の研究機関と酒造組合がタッグを組み誕生した、特別栽培の認証を受けた酒米新品種「さかほまれ」。こだわりの最高品質米による日本酒が、初年度は黒龍酒造などの17蔵元により商品化された。キレのある芳醇な味わいを、家庭で愉しもう。

さかほまれ

価格：1980～5500円（720㎖）
※各蔵元により異なる
販売場所：各蔵元公式オンラインショップほか
問：福井県酒造組合　Tel：0776-66-1234
www.fukuisake.jp

SPOT

築90年の銭湯が カフェに生まれ変わる



1928年の建築以来、地元民に愛された銭湯「快哉湯」がカフェへと改装された。木札の下駄箱や脱衣所など、長年続いた銭湯ならではの風情が残る店内では、バリスタが淹れる本格珈琲とこだわりの果物からつくる自家製アイスクリームが味わえる。

レボン快哉湯

住所：東京都台東区下谷2-17-11
時間：12:00～19:00（土・日曜10:00～）
Tel：03-5808-9044
www.rebon.jp

SPOT

太平洋に面した水族館で 自然との共生を学ぶ



高知県の竜串（たつくし）エリアに誕生した「新・足摺海洋館 SATOUMI」では、海中景観を再現した四国最大級の大水槽や、外洋や深海に生息する珍しい海洋生物の展示が楽しめる。豊かな海に囲まれた竜串で、自然のつながりを体感して。

新・足摺海洋館 SATOUMI

住所：高知県土佐清水市三崎字今芝4032　営業時間：9:00～17:00　料金：一般1200円、高中小生600円
Tel：0880-85-0635　www.kaiyoukan.jp

MOVIE

私たちが忘れてかけていた “もったいない精神”を取り戻す旅



©UNITED PEOPLE

命あるものへ畏敬の念が込められた日本独自の言葉「もったいない」。そんな日本人のもつ精神に魅せられたオーストリア人の映画監督、ダーヴィド・グロスが捨てられる食材を美味しい料理によみがえらせるべく、福島県から鹿児島県までの約1600㎞を旅する。彼が旅先で出会ったシェフや生産者たちとともに生み出す料理の数々が、私たちに忘れかけていた日本の精神を思い出させてくれる。

『もったいないキッチン』

公開日：8月8日（土）
上映館：シネスイッチ銀座、アップリンク吉祥寺ほか
www.mottainai-kitchen.net

PRODUCT

廃棄される造船古材を再利用した 環境に優しいものづくり



世界を往来する船をつくる造船の街である愛媛県今治市。これまでに何万トンも廃棄されてきた造船古材を再利用した、家具や床材を再利用するプロジェクトが誕生した。古材ならではの温かみのある風合いが、心地よい空間をつくってくれる。

瀬戸内造船家具

価格：ダイニングテーブル ロング 16万4000円ほか
販売場所：iichiオンラインショップ　問：コンテナ
Tel：089-908-4016
www.iichi.com/shop/contena

PRODUCT

目にも美味しい!? 食べもので染めたふきん



「食べ物に触れるものだから、同じ食べ物で染めてみたい」というデザイナーの想いから生まれたふきん。捨てられてしまう野菜や果物を染料にし、素材から幅広い色素を取り出すことで、鮮やかで奥行きのある色合いを生み出している。

花ふきん

価格：各1100円　種類：紫いも、うめの実、ブルーベリー、小松菜、赤かぶ
販売場所：中川政七商店各店、オンラインショップ
www.nakagawa-masashichi.jp

PRODUCT

目で見て楽しむ オーガニックキャンドル



インテリアのアクセントに最適な、デザイン性の高いキャンドルを手掛ける「G.W.THINGS」。天然のソイワックスを原料に、手作業でつくられている。3種類の精油をブレンドし、部屋に置くと優しい柑橘系の香り。縁起のよい招き猫型のキャンドルは、オブジェ感覚で飾るのがおすすめだ。

MANEKI-NEKO Candle

価格：7200円　販売場所：オンラインショップ
問：G.W.THINGS
https://gwthings.thebase.in

PRODUCT

眼鏡からサングラスに ワンタッチで切り替わる



アイウエアブランド「JINS」の人気シリーズに、新モデルが登場。本体のフロント部分とプレートがマグネットで簡単に着脱でき、1本で眼鏡とサングラスの2役を果たす。日常使いはもちろん、旅行やスポーツなど多様なシーンで活躍すること間違いなし。

JINS Switch

発売日：9月中旬予定　価格：上1万1000円、下1万3200円（度付きレンズ代込み、フレーム本体＋プレートセット）　販売場所：JINS各店、オンラインショップ　問：JINSカスタマーサポートセンター
Tel：0120-588-418　www.jins.com/jp

BOOK

日本を代表するデザイナーの 人生と仕事の哲学とは？



デザイナー・皆川明氏が、魚市場でアルバイトをしながら、一人で立ち上げたアパレルブランド「ミナペルホネン」。借金まみれの崖っぷち、ほとんど誰にも相手にされないスタートだった。それでもなぜ諦めなかったのか？　創業25周年を迎えてはじめて明かされる、これまでの人生と働くことの哲学。

『生きる はたらく つくる』

著者：皆川明
価格：1540円　発行：つるとはな

BOOK

カレーに恋した男が捧げる オマージュレシピ集



カレー専門の出張料理人として全国的に活躍する、カレーのスペシャリスト・水野仁輔氏。国内外のカレーの名店を食べ尽くした著者が、名店から学んだカレーの極意を公開する。欧風やインド風はもちろん、ラムや卵を使った個性派まで、コツを知れば普段のカレーの味が驚くほどに進化する。

『いまはなき名店に学ぶ! まぼろしカレー』

著者：水野仁輔
価格：1760円
発行：山と溪谷社

BOOK

落語のあらすじと楽しみ方を マンガでわかりやすく紹介！



ビジネスパーソンの教養としても注目される落語。本書では、江戸時代から受け継がれる古典落語のあらすじを、漫画とともに落語家・春風亭昇吉氏がわかりやすく解説する。江戸文化の予備知識を頭に入れておくと、噺の世界にぐっと入り込め、落語の楽しさがアップすること間違いなし。

『マンガでわかる落語』

著者：春風亭昇吉
価格：1650円
発行：誠文堂新光社

お菓子研究家　福田里香の

民芸お酒巡礼

第92回　熊本県球磨郡錦町 六調子酒造の「球磨焼酎」

文＝福田里香　写真＝馬場わかな
text: Ricca Fukuda　photo: Wakana Baba

福田里香（ふくだ・りか）
お菓子研究家。書籍や雑誌を中心に活躍。9年間にわたり続いている本連載をまとめた書籍『民芸お菓子』が小社より発売中







右）「特吟 六調子」2750円。外箱も芹沢作。上）左から「ろくちょうし 赤」3300円、「ろくちょうし 黒」2200円、「長熟特吟 六調子」1880円、「六調子 青」1681円。以上すべて芹沢の意匠。下）芹沢が手掛けた栞

data
六調子酒造

住所：熊本県球磨郡錦町西1013
Tel：0966-38-1130
営業時間：8:00 ～ 19:00
定休日：土・日曜
http://rokuchoshisyuzou.sakura.ne.jp

今回は辛党の方のために、お菓子ならぬ「民芸お酒」のご紹介です。

球磨焼酎「六調子」を見るたびに、思わず手拍子を取りたくなるのは、リズムよく描かれたラベルの文字と赤丸のせいでしょうか。熊本県に接する県境の街で生まれ育った私にとって「六調子」は、昔から見慣れた存在でした。ポピュラー過ぎて、このラベルの意匠を手掛けたのが、民藝運動の巨匠で染色工芸家の芹沢銈介だと知ったのは大人になってから。言われてみれば確かに、芹沢の特徴がよく出ている名デザインです。

年の歴史を誇る「六調子酒造」は、日本三大急流のひとつ、球磨川水系の地下水を原料に、伝統の技術を継承する焼酎の蔵元。六調子酒造では、常圧蒸留した後、焼酎を樽詰めにして長期熟成することで、味と香りが調和した貯蔵熟成酒を創り出しています。飲み口は渾然としてまろやか、爽やかな香気と後口のよさは格別です。また、本社玄関に併設されたギャラリーでは、芹沢が手掛けた一連のデザイン原画でつくった屏風を鑑賞できます。

7月初旬に熊本県をはじめ、西日本地方を襲った豪雨災害に際しまして
心よりお見舞い申し上げますと共に、一日も早い復興をお祈り申し上げます。（編集部）